

LOTTI A e B

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI CONFEZIONATI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO, NONCHE' PER LA FORNITURA DI DERRATE CRUDE E LA GESTIONE DELLE CUCINE DEGLI ASILI NIDO COMUNALI PERIODO: 1 SETTEMBRE 2008-31 AGOSTO 2011

IMPORTO TOTALE PRESUNTO

Lotto A € 3.660.000,00 Iva esclusa per tre anni con possibilità di rinnovo fino ad un massimo di ulteriori tre anni – Importo massimo in caso di rinnovo € 7.320.000,00 Iva esclusa

Lotto B Euro 4.140.000,00 Iva esclusa per tre anni con possibilità di rinnovo fino ad un massimo di ulteriori tre anni – Importo massimo in caso di rinnovo € 8.280.000,00 Iva esclusa

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio

L'appalto ha per oggetto:

a) Scuole dell'obbligo e dell'infanzia e centri estivi: l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché del lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), delle pulizie e del riassetto dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado. I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame misto in multirazione e, nel caso delle diete speciali, in monorazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

b) Nidi d'infanzia: fornitura delle derrate in legame fresco-crudo e gestione delle cucine interne (di proprietà comunale) degli asili nido comunali: preparazione, porzionamento dei pasti nonché lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenzia (plastica, carta, organico, vetro), pulizie e riassetto delle cucine e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti. In caso d'inagibilità temporanea delle cucine l'Impresa Aggiudicataria, di seguito denominata I.A., provvederà all'invio di pasti veicolati. Qualora si verifichi l'esigenza di pasti veicolati l'I.A. dovrà attenersi a quanto specificatamente previsto dal presente capitolato per i pasti di cui al precedente comma a).

Art. 2 - Durata del servizio

L'affidamento ha durata triennale e si riferisce agli anni scolastici 2008-09, 2009-10, 2010-11. Ai sensi dell'art. 57 comma 5 lettera b) del D. Lgs. 163/2006 si potrà procedere al termine dell'appalto all'affidamento alle Imprese Aggiudicatarie della ripetizione dello stesso servizio fino ad un massimo di 3 anni.

Il servizio è fornito tutti i giorni del calendario scolastico e di funzionamento degli asili nido e durante i periodi di svolgimento di ulteriori attività promosse dal Comune (es. attività estive). Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico, delle attività estive di cui sopra ed il numero esatto delle strutture scolastiche alle quali dovrà essere garantito il servizio di ristorazione per ogni periodo dell'anno, saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale, di seguito denominata A.C.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di refezione è costituita da bambini degli asili nido, alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, da personale docente e altro personale delle strutture di cui sopra, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.

Art. 4 - Standards minimi di qualità del servizio

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Art. 5 – Subappalto

L'Impresa concorrente dovrà indicare nella domanda di ammissione alla gara quali parti del servizio intenda eventualmente subappaltare, fermo restando in ogni caso il divieto di subappaltare qualsiasi operazione inerente preparazione e confezionamento dei pasti. Il subappalto dovrà essere autorizzato dall'A.C.

Art. 6 - Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Art. 7 - Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture - a scadenza 90 giorni fine mese data di presentazione fattura quale risulta dalla data apposta dall'Ufficio Protocollo dell'A.C. - che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole (**coincidenti con il numero dei pasti prenotati giornalmente entro le 9,30) e per quelli ordinati e preparati presso gli asili nido (coincidenti con il numero dei pasti prenotati giornalmente entro le 9,30)**), previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente. Il termine di 90 giorni può essere sospeso nel periodo di fine anno per le esigenze connesse alla chiusura dell'esercizio finanziario.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

Art. 8 - Revisione dei prezzi

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, si potrà procedere, su richiesta dell'I.A., **solo ed esclusivamente** alla revisione periodica del prezzo sulla base dell'indice ISTAT relativo al costo della vita, con decorrenza **dal 1° gennaio** di ogni anno.

Art. 9 - Elenco dei lotti e dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi ove è richiesta la fornitura (asili nido e scuole e attività promosse dal Comune quali ad es. centri estivi) sono suddivise in 2 lotti.

La localizzazione dei lotti ed il numero presumibile di pasti giornalieri sono riportati nell'allegato n. 1.

Il numero dei pasti riportato nell'allegato di cui sopra è da intendersi come meramente indicativo. Si precisa che il numero dei pasti potrebbe diminuire o aumentare per cause varie, comprese quelle dovute a lavori di adeguamento nelle scuole che comportino lo spostamento dell'utenza presso scuole inserite in altro lotto, senza che la ditta possa rivalersi in alcun modo sull'A.C.

Inoltre, la fornitura dei pasti nelle scuole e la preparazione dei pasti negli asili nido dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l'I.A. non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

Eventuali progetti di sperimentazione di modalità diverse per la preparazione e fornitura di pasti alle scuole saranno valutati dall'A.C. che ne considererà le caratteristiche tecniche, economiche, qualitative e di opportunità sociale.

Compito dell'A.C. sarà di garantire standard qualitativi omogenei, secondo le indicazioni del presente Capitolato, nonché di valutare se le caratteristiche del progetto (tecniche ed economiche) lo rendano tale da poterne prevedere l'eventuale riproducibilità in altre situazioni e/o l'estensione.

Art. 10 - Inizio della fornitura

L'I.A. deve iniziare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico e per il periodo relativo alle attività promosse dall'A.C., nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'A.C.; nel caso degli asili nido l'A.C. provvederà a comunicare tempestivamente la data di inizio e il termine annuale del servizio.

L'A.C. si riserva di modificare la data di inizio del servizio e del termine annuale, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione o per la chiusura anticipata del servizio.

Art. 11 - Prenotazioni

Il numero effettivo dei pasti da erogare sarà comunicato all'I.A. giornalmente entro le ore 9,30 per via telefonica e/o informatica; il numero dei pasti freddi per le gite sarà comunicato il giorno precedente. Si precisa che il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati sia per le scuole sia per gli asili nido.

Art. 12- Modalità di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio, presso i centri di refezione, a cura dell'I.A. Le sedi relative al servizio (nidi e scuole) potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'I.A. possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

La consegna dovrà essere tassativamente effettuata presso le sedi di

- Ogni scuola dell'infanzia tra le ore 11.00 e le ore 11.30
- Ogni scuola primaria tra le ore 11.30 e le ore 12.00
- Ogni scuola secondaria di primo grado tra le ore 12.15 e le ore 12,45

La consegna della frutta, pane e stoviglie a perdere, nel caso richieste, dovrà avvenire tra le ore 8.30 e le ore 10.00. Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati tra le ore 7.30 e 8.00.

I prodotti alimentari crudi dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a dispensa, presso le cucine degli asili nido, a cura dell'I.A., giornalmente entro le ore 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. In caso di consegna di un quantitativo di alimenti crudi superiore alle effettive necessità l'I.A. è autorizzata a recuperare le eccedenze. La distribuzione dei pasti, presso gli asili nido, dovrà avvenire, indicativamente, secondo gli orari di seguito riportati:

- colazione 9.30
- pranzo:
 - lattanti I gruppo 11.15
 - lattanti II gruppo 11.45
 - divezzi 11.45
- merenda:
 - lattanti 15.15
 - divezzi 15.30

Gli orari di cui sopra potranno subire variazioni preventivamente concordate con gli educatori. Per ogni terminale l'I.A. emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A.

Il mancato rispetto degli orari sopra indicati comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie ai sensi del presente capitolato speciale d'appalto.

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 13 - Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale fornirà all'I.A.:

1. I locali adibiti al servizio;
2. Tavoli e sedie presenti nei refettori all'inizio del servizio (che l'I.A. dovrà sostituire o integrare secondo necessità come da art. 21 del presente capitolato speciale);
3. Utenze (ad eccezione di quelle telefoniche)

Art. 14 – Affidamento all'I.A. di strutture, attrezzature e arredi.

L'A.C. cede in uso gratuito e consegna all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, i locali destinati alla distribuzione e gli arredi necessari per il servizio di distribuzione nelle scuole dell'obbligo e dell'infanzia ovvero, per ciò che attiene gli asili nido comunali, la cucina, i magazzini, le attrezzature e gli arredi presenti presso i singoli asili, necessari per la preparazione dei pasti.

L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, alle strutture ed agli arredi. L'eventuale ripristino è a carico dell'I.A., fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

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

Art. 15 - Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e da un rappresentante dell'I.A.. Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, quando venga ritenuto necessario dall'A.C., reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna dall'I.A. si intende funzionante ed in buono stato.

Art. 16 - Verifiche in base agli inventari di consegna

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

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari sono a totale carico dell'I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitandole le spese.

Art. 17 - Controllo dell'uso delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione

L'I.A. dovrà provvedere ad ogni attrezzatura, compresi gli arredi (armadi dispensa, tavoli, sgabelli, ecc.) necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione (compresa la modalità self service se richiesta) e preparazione dei pasti, come ad esempio linea self-service, banchi termici, carrelli termici, lavastoviglie, forni, frigoriferi, cucine, abbattitori, scolavassoi, bilance, stovigliato, trespolti porta immondizie, ecc., anche se non previsti nell'inventario.

Il piano di manutenzione ordinario programmato con interventi a frequenza annuale, deve prevedere l'attuazione degli interventi entro il primo trimestre di ogni anno scolastico; evidenza degli interventi (registrazione dell'effettuazione ed esito) deve essere presente nel Manuale di autocontrollo e conservata nella scuola a cura del personale dell'I.A. La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici con l'esclusione dei piccoli elettrodomestici a uso casalingo.

Gli interventi di manutenzione presso gli asili nido dovranno essere effettuati in determinati orari da concordare con l'A.C.

La manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature di mensa (utilizzate per lo svolgimento del servizio) sarà a totale carico della I.A., compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. Nel caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzature ad efficienza energetica. La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico dell'I.A. Tutte le eventuali nuove attrezzature (sia sostituite che integrate) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto.

Art 18 – Accessi

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o ad altri soggetti dalla stessa autorizzati, sia presso le cucine che presso i magazzini e laboratori, ogni qualvolta si renda necessario. L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in

occasione della presenza del personale di cui sopra.

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

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

L'A.C. potrà autorizzare i componenti dell'Osservatorio Mensa ad effettuare visite presso i punti di distribuzione e presso i centri di cottura dell'I.A.; in quest'ultimo caso sarà cura dell'A.C. comunicare all'I.A. il nominativo.

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

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 19 - Oneri inerenti al servizio

Sono a carico della I.A. tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

a) scuole dell'obbligo: alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, alla rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), alla pulizia e al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di ristorazione, ivi compresi i serramenti, i vetri interni ed esterni, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione, (esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale), disinfestazione e derattizzazione.

b) asili nido: alla preparazione dei pasti e delle merende, alla distribuzione dei pasti, alla rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), alla pulizia e al riassetto dei refettori, delle cucine e dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri interni ed esterni, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, (esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale) disinfestazione e derattizzazione.

Art. 20 - Recupero eccedenze alimentari

Nel rispetto della legge 155/2003 su richiesta dell'A.C. e compatibilmente con l'organizzazione del servizio potranno essere recuperate le porzioni non distribuite di alimenti che dovranno essere conservate dalla I.A. in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati. A tal fine l'I.A. dovrà in particolare provvedere al recupero ed al trasporto presso i centri di cottura o magazzini delle porzioni non distribuite di alimenti che si possono conservare, in condizioni di sicurezza conformi alla normativa, senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti.

Art. 21 - Materiali di consumo

Restano altresì a carico dell'I.A. la fornitura dei vassoi e degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intende: detersivi, disinfettanti, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovaglie, tovagliette coprivassoi, stovigliato monouso, carta da forno, di alluminio e pellicola trasparente ecc.).

In particolare, lo stovigliato a perdere deve essere conforme a quanto previsto nelle Tabelle Merceologiche alla voce «Tabelle Merceologiche dei materiali a perdere» (allegato n. 6).

Art. 22- Assicurazioni

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo l'I.A. dovrà contrarre apposita e specifica polizza assicurativa contro i rischi inerenti alla gestione del servizio per un massimale RCT di € 6.000.000,00 per sinistro blocco unico con primaria compagnia assicurativa, avente come unico garantito il Comune di Moncalieri.

Art. 23 - Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 3 giorni.

In caso di scioperi dei dipendenti dell'Impresa, l'I.A. stessa s'impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale competente e/o i professionisti incaricati dall'Ente.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità la A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 24 - Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e al D.M. n. 210 del 15.06.2000 e al Reg. (CE) 852/2004 Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola o del nido, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art.40.

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

Le gastronorm di acciaio inox con altezza superiore a cm. 10 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.

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

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

Art. 25 - 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 e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2007 e a tutta la restante normativa vigente e dovranno rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'A.C. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta. Si specifica inoltre che e' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione: "Città di Moncalieri - Refezione Scolastica - Trasporto Pasti".

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

Art. 26 – Trasporto materie prime in fase di scongelamento

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

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

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

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

Art. 27 – Distribuzione

Il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione negli asili nido, nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al

numero di alunni presenti, non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti, alunni e adulti, (o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero) e un operatore su 35 per le scuole dell'infanzia e degli asili nido. Il rapporto tra personale e utenti rimane lo stesso anche nelle scuole dove è presente la modalità self service.

Tenendo conto delle condizioni strutturali dell'impianto e dell'organizzazione del servizio di distribuzione il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni che dovranno comunque essere concordate e autorizzate dall'A.C. e la cui formalizzazione sia visionabile nel refettorio/cucina.

Art. 28 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione prima di distribuire o preparare i pasti deve:

- 1 - togliersi anelli braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing)
- 2 - lavarsi le mani;
- 3 - indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari;
- 4 - 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 richiusi e collocati nel contenitore isoteramico;
- 5 - qualora a seguito del rilevamento della temperatura il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico;
- 6 - effettuare un piatto campione per ciascuna portata prevista dal menù, facendo riferimento alla tabella di conversione delle grammature da crudo a cotto predisposta dalla I.A., al fine di consentire una verifica costante delle porzioni somministrate agli utenti.

Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:

- 1 - distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
- 2 - utilizzare utensili adeguati.

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

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 29 - Personale

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, sia nei centri di cottura sia nei punti di distribuzione sia nelle cucine degli asili nido con l'indicazione delle mansioni, delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S, nonché del numero di posizione I.N.A.I.L..

Per ogni dipendente deve essere indicato l'orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e fine servizio.

Qualsiasi variazione di carattere definitivo (es. cessazione di rapporto di lavoro, nuova assunzione, spostamento da una sede all'altra, variazione oraria) rispetto ai dati trasmessi deve essere immediatamente comunicata per scritto all'A.C. entro cinque giorni.

L'A.C. potrà richiedere all'I.A. di presentare copia del Mod. 01M.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum

professionale.

All'inizio di ogni anno scolastico, l'I.A. deve presentare all'A.C. l'organigramma aziendale. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, la sicurezza e la prevenzione sui luoghi di lavoro in conformità di quanto previsto dalla normativa vigente; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'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.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il personale addetto al confezionamento dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'I.A. sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale dell'A.C. e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dall'A.C. e di confronto con il personale degli asili nido al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali, sia educativi.

Il personale dell'I.A. addetto al confezionamento presso i tre centri di cottura comunali dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero dei pasti da confezionare.

Il numero del personale necessario alla preparazione dei pasti negli asili nido è a discrezione dell'I.A., dovrà essere sufficiente a garantire un buon funzionamento della cucina, a garantire un buon livello di pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature e locali e dovrà essere concordato preventivamente con l'A.C. con la possibilità di modifiche in funzione della variazione del numero di utenti.

Documentazione di quanto concordato con l'A.C. dovrà essere presente presso le cucine.

Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

L'I.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'A.C.

L'I.A. sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, con riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Art. 30 - Responsabile del servizio

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

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

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione scritta all'A.C. di qualsiasi variazione organizzativa. E' inoltre richiesta al responsabile del servizio una relazione mensile da presentare all'A.C. finalizzata ad evidenziare eventuali criticità del servizio, in modo

tale da poter intervenire con interventi migliorativi.

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

Art. 31 - Rispetto della normativa

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene e sicurezza dei lavoratori di cui alla D.Lgs. 626/94 e s.m.i, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre, l'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

Art. 32 - Applicazione contrattuale

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonchè rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

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

L'I.A. dovrà inoltre manifestare la propria disponibilità all'eventuale inserimento lavorativo di persone svantaggiate appartenenti alle fasce deboli del lavoro attraverso un progetto che sarà eventualmente predisposto con l'A.C.

TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 33 - Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai reg. CE 178/2002, 852,853/2004 nonchè a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato.

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

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es.Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, regolamento CEE n. 1437/00, regolamento CEE n. 2020/00, D. Lgs . 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

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

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

Art. 34 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche (allegato n. 4) e ai Limiti di contaminazione microbica (allegato n. 5). E' fatto obbligo all'I.A., durante lo staccaggio nei loro magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinati al Comune di Moncalieri devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati al Comune di Moncalieri.

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

L'I.A. dovrà comunicare all'A.C. elenco aggiornato dei Fornitori qualificati e le eventuali variazioni.

L'A.C. potrà richiedere la fornitura di derrate provenienti dalla filiera corta (es. riso, latte, ortaggi, frutta...) e dal mercato bio equo solidale senza che possa essere avanzata alcuna richiesta di adeguamento del prezzo del pasto da parte dell'I.A. L'inserimento dei suddetti prodotti nel menù avverrà in determinate giornate concordate con l'I.A.

Le carni rosse devono essere di razza Piemontese come indicato nell'allegato "Tabelle Merceologiche".

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

In caso di variazioni ulteriori rispetto al numero sopra indicato si procederà all'applicazione di sanzione pecuniaria.

Art. 35- Etichettatura delle derrate

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

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

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

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

Ogni fornitura di carne bovina destinata agli asili nido deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante la conformità a quanto previsto dalla Tabelle Merceologiche

(allegato n. 4). I contenitori isotermici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero delle porzioni.

TITOLO VII

TABELLE DIETETICHE - MENU' – DIETE SPECIALI

Art. 36 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegato n. 2) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 3), salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C.

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

I menù non potranno essere modificati da parte dell'I.A. se non previa intesa e autorizzazione dell'A.C.

Art. 37 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 3). 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. E' consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura secondo procedura dell'I.A. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

Art. 38 - Menù

I menù, per le scuole, dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, sono articolati in quattro/otto settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo; i menù degli asili nido sono articolati in quattro settimane per il periodo sia invernale che estivo.

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

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (allegato n. 2) o concordati dalle parti.

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, 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 dovrà in ogni caso venire concordata con l'A.C. con comunicazione scritta e via fax.

Art. 39 - Variazione del menù

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

Il menù potrà variare di anno in anno ed avrà piatti il cui costo sarà equiparato a quello dei piatti proposti nel menù standard.

L'I.A. potrà proporre eventuali variazioni da concordare con l'A.C. anche tenendo conto dei risultati delle verifiche effettuate dagli organismi di partecipazione.

L'A.C. potrà inoltre richiedere un variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio, l'A.C. potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.).

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dalla A.C.. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della A.C.. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve essere preventivamente autorizzata dall'A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (allegato n. 3).

Art. 40 - Quantità in volumi e in pesi

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

Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, la I.A. deve inoltrare all'AC, 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.

La I.A. deve inoltre fornire evidenza del peso inviato presso ogni singola scuola. All'atto del confezionamento, pertanto, l'I.A. deve certificare il peso delle derrate alimentari inviate giornalmente agli asili nido e il peso "a cotto" delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione. E' consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali è richiesta solo la certificazione della quantità consegnata. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura della I.A. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

Art. 41 - Struttura del menù

Asili nido

Colazione

Frutta

Pranzo

Verdura cruda in insalata o pinzimonio

primo piatto

un secondo piatto

un contorno di verdura cotta (indicativamente in assenza di verdura nel primo piatto)

pane

acqua minerale cl. 25 nel menù invernale, cl. 50 nel menù estivo

Oppure

un piatto unico

un contorno

pane

acqua minerale cl. 25 nel menù invernale, cl. 50 nel menù estivo

Merenda

Yogurt o latte o gelato (menù estivo), con cereali o biscotti o torta o fette biscottate

Oppure

Pizza o bruschetta o pane affettato con marmellata o crema di nocciole e simili.

Oppure:

frutta, con cereali o biscotti o fette biscottate

Scuole infanzia, primarie e secondarie di primo grado

Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane

frutta o yogurt o budino o dolce

acqua minerale cl. 25 nel menù invernale, cl. 50 nel menù estivo

oppure

un piatto unico

un contorno

pane

frutta o yogurt o budino o dolce

acqua minerale cl. 25 nel menù invernale o erogata dal Servizio pubblico a volontà , cl. 50 nel menù estivo o erogata dal Servizio pubblico a volontà

Pranzo sperimentale scuole secondarie di primo grado

Verdura cruda e cotta

Pasta al ragù

Frutta e pane

Oppure

Verdura cruda e cotta

Carne/pesce impanato

Pane dolce o frutta

Per incentivare il consumo di verdura l'ordine di distribuzione dei pasti dovrà essere il seguente:

secondo e contorno

primo

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

Su specifica richiesta dell'A.C. la quantità di acqua pro-capite prevista nel menù invernale potrà essere aumentata fino ad un volume pari a cl. 50.

L'acqua che accompagna i pasti verrà erogata con le seguenti modalità alternative:

- 1) fornitura di acqua minerale come da allegata tabella merceologica in bottiglie da 1,5/2 litri;
- 2) erogazione di acqua di rete del servizio pubblico

Nel caso l'A.C. intenda procedere con la seconda modalità indicata, essa dovrà comunicare tale intenzione con un preavviso di almeno 3 mesi . Restano in tal caso a carico dell'I.A.:

- le analisi chimiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente, dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati ed essere effettuate annualmente ed inizialmente entro i tempi stabiliti dall'A.C. al fine di permettere l'inizio dell'erogazione. Dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza all'A.C.
- 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 e la loro collocazione sui tavoli
- il lavaggio e la disinfezione giornaliera delle caraffe.

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

Art. 42 - Cestini freddi

L'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monorazione. I panini dovranno essere avvolti separatamente con involucro per alimenti. A seguito di richiesta delle scuole l'I.A. dovrà provvedere a tagliare i panini ed a farcirli con gli alimenti di seguito specificati:

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

1 panino confezionato con 1 porzione di formaggio (Berna e Fontal)

gr. 70 di focaccia bianca con 1 porzione di formaggio (Berna o Fontal)

un panino con marmellata

un succo di frutta

una banana

un pacchetto di biscotti da g. 40

acqua minerale cl. 50.

Per gli asili nido

2 panini morbidi con formaggino

gr. 70 una focaccia bianca

una crostatina

marmellata
un succo di frutta
una banana
acqua minerale cl. 50
stoviglie a perdere

Art. 43 - Pasti sostitutivi.

Asili nido

L'I.A. dovrà fornire omogeneizzati di scorta in caso di assoluta necessità, qualora si verificasse l'impossibilità per i lattanti di consumare gli alimenti previsti nel menù.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'I.A. entro 75 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione con pasto veicolato come segue:

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

Scuole infanzia, primaria e secondaria di primo grado

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'I.A. entro 75 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue:

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

2 Piatto - Tonno o formaggio o prosciutto;

Contorno - succo di frutta;

Frutta - altro alimento simile, o dessert o merendina confezionata.

Art. 44 - Fornitura extra asili nido

Saranno richiesti all'occorrenza alcuni prodotti non biologici che non saranno utilizzati a scopo alimentare, ma per le attività ludico-didattiche e che indicativamente sono:

- Farina bianca di grano tenero
- Semola
- Farina gialla di mais
- Pasta di vari formati
- Riso
- Legumi secchi.

Art. 45 - Diete speciali per patologie

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

L'I.A. è tenuta a garantire tutti i prodotti presenti negli schemi dietetici forniti dall'A.C. anche qualora si tratti di alimenti non presenti nelle tabelle merceologiche allegate (esclusi quelli per i celiaci).

La predisposizione delle diete speciali avviene da parte di una dietista dell'A.C. e deve essere

controfirmata da un sanitario competente. Eventualmente, su richiesta dell'A.C., la predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire da parte dell'I.A.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;

- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista che si avvale della medicina convenzionale con validità non superiore all'anno.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete calde dovranno 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°C. La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Prima della somministrazione dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (conservati a +60°/65°C).

Per quanto concerne la custodia delle diete speciali presso i punti di distribuzione, l'I.A. dovrà attenersi alla normativa vigente sulla privacy e a quanto specificato nel successivo articolo.

Art. 46 Privacy

L'I.A. dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'A.C. in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D. Lgs. 196/2003. A tale fine gli addetti al servizio dell'I.A. assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

Art. 47 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, non richieste per gli asili nido, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) oppure pesce al vapore, oppure da una porzione di bresaola o prosciutto crudo affettato finissimo.

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

Art. 48 - Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura e nell'ambito dei prodotti riportati nelle tabelle merceologiche allegate.

Qualora la richiesta di pasti con menù alternativo superi le 5 unità l'I.A. potrà confezionarli con il sistema fresco-caldo.

TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 49 - Igiene del personale

Il personale in servizio nel centro di cottura, compresi anche gli asili nido, addetto alla manipolazione e cottura degli alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'I.A., previsti dalla legislazione vigente: in particolare per la manipolazione degli alimenti o per lo svolgimento di attività "pulite" dovrà indossare camice color chiaro a manica lunga, cuffia, mascherina e guanti monouso,

Nelle aree di preparazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 50 - Organizzazione del lavoro per la produzione

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

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

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'I.A. 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.

Art. 51 - Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51, Reg. 852/2004 cap. IV e X dal D. Lgs. 109 del 27.1.1992 e successive modificazioni.

Art. 52 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve giornalmente prelevare due aliquote da g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili 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.

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

Art. 53 - Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica (allegato n. 5). Tali limiti potranno essere revisionati sulla base di aggiornamenti normativi e/o bibliografici.

Art. 54 - Conservazione delle derrate

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

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

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

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

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

Ogni qual volta 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 ad 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.

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

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

Ogni qual volta 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 la durabilità validata del prodotto confezionato.

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

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc., 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.

Art. 55 – Riciclo

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

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n. 179 del 31/07/2003.

TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 56 - Manipolazione e cottura

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

La competenza professionale delle I.A. 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 alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

Art. 57 - Preparazione

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi 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. 58 - Operazioni preliminari

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. L'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

- 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. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda.

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.

- La fornitura di carne destinata agli asili nido dovrà 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.

- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.

- Per verdure fresche da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo. Non è consentito l'utilizzo di verdure di IV gamma.

- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

- Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia. Per ciò che attiene salumi, prosciutti ed affini (bresaola, arrosto di tacchino da consumare freddo, manzo stufato) non è quindi consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati.

- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione all'A.C..

-E', eventualmente, consentita la cottura in friggitrice per il filetto di platessa impanato, per la cotoletta di lonza e per la scaloppina di bovino alla pizzaiola. La degradazione chimica dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di test: fritest; tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato.

-E' assolutamente vietato utilizzare preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.

- Per quanto gli asili nido, la cottura dei cereali dovrà avvenire in brodo vegetale;

-Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

Art. 59 - Linea refrigerata

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

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'A.C., in seguito a adeguata giustificazione da parte dell'I.A., potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

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

Art. 60 - 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. 61 - Condimenti

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

Le paste asciutte dovranno essere condite, al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti 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 dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. 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.

Nei centri di cottura è altresì ammesso, con parsimonia, l'uso di olio monoseme di arachide come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronom.

Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della Sanità n. 1 dell'11 gennaio 1991.

TITOLO X

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 62 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura sono a carico dell'I.A. e devono essere oggetto di specifica procedura. L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). L'I.A., inoltre è tenuta a trasmettere all'A.C. la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

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

introduzione.

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

E' fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso le cucine delle scuole degli asili nido o il refettorio (o locali annessi) delle scuole dell'obbligo:

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

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

Art. 63 - Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione

I prodotti detergenti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere ad elevata biodegradabilità e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Art. 64 - Modalità di utilizzo dei detersivi

I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche. Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 65 - Divieti

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari nè dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti. Per le attività di pulizia e/o riassetto del refettorio e/o della cucina a fine servizio e/o tra un turno e l'altro il personale dovrà indossare camice e cuffia di colore scuro.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 66 - Pulizia e igienizzazione attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature del centro di cottura dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A..

Art. 67 - Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'I.A. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Art. 68 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

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

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A. L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

TITOLO XI CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 69 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'A.C. nonché eventuali altri organi e/o consulenti specializzati incaricati dall'A.C..

Art. 70 - Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

L'A.C. si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

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

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'A.C..

L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C.. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'I.A. acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dall'A.C. vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (Asl, Nas, ecc.) nonché ai Comuni aderenti al progetto "Multisite". L'I.A. fornirà, inoltre, a richiesta dell'A.C. i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

L'A. C. addebiterà all'I.A. i costi derivanti dalle verifiche ispettive e dai campionamenti suppletivi che si renderanno necessari a causa delle eventuali irregolarità che emergeranno durante i controlli previsti dal presente Capitolato Speciale d'appalto.

Art. 71 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

Le I.A. devono essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi del Reg. CE 852/2004.

L'I.A. dovrà inoltre trasmettere all'A.C. copia controllata del Piano di Autocontrollo in uso nelle cucine degli asili nido e presso i centri di distribuzione, prima dell'inizio del servizio.

Art. 72 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti

Gli Organismi di partecipazione svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta (es. introduzione nuovi piatti), nei confronti dell'A.C. La composizione e le attribuzioni

degli Organismi suddetti sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.
L'I.A. dovrà prevedere, nell'ambito del monitoraggio della gradibilità dei piatti, al fine di migliorare le preparazioni che risultano meno gradite, il coinvolgimento di un gruppo che costituisce un PANEL di assaggio, composto da due rappresentanti per ogni Circolo/Istituto individuati dall'A.C. tra i componenti dell'Osservatorio Mensa. All'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. dovrà presentare all'A.C. la programmazione dei momenti di formazione e degustazione rivolti al gruppo suddetto. I risultati dei predetti interventi, contenuti in una relazione che l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C., saranno discussi durante gli incontri dell'Osservatorio Mensa e costituiranno la base per proporre nuovi piatti o ricette da concordare con l'A.C.

Art. 73 - Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

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

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

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C..

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A.

TITOLO XII PENALITÀ

Art. 74- Penalità

L'A.C. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione. Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti indicato nel presente capitolato
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancato adempimento degli interventi manutentivi di cui all'art. 21;
- mancata risoluzione di non conformità e riproporsi delle stesse nel tempo;
- sostituzione delle derrate biologiche con prodotti convenzionali e a lotta integrata per più di due

volte al mese e con altri prodotti di derivazione biologica per più di quattro volte al mese;
Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di € 500,00 ad un massimo di €10.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza e all'eventuale reiterazione delle inadempienze.

TITOLO XIII

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 75 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.A. per le attività non subappaltabili;
- d) inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura e delle cucine degli asili nido;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi autorizzati dall'A.C. (vedasi apposito articolo sul subappalto);
- l) applicazione di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato all'anno solare, che corrisponda complessivamente al 10 % dell'importo annuo contrattuale;
- m) è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Per tutte le questioni controverse sarà competente in via esclusiva il Foro di Torino.

TITOLO XIV FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

Art. 76 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria

L'I.A. si obbliga per sè e per i propri eredi ed aventi causa.

Art. 77 - Fallimento o amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A., l'appalto si intende senz'altro revocato e l'A.C. provvederà a termini di legge.

Art. 78 – Morte del gestore

Qualora l'aggiudicatario sia un'Impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore, è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XV COMPETENZE AMMINISTRATIVE PER LA RISCOSSIONE DELLE QUOTE.

Art. 79 – Competenze amministrative.

Fino a che non verrà stabilito dall'A.C. di applicare il progetto di rilevazione delle presenze presentato dall'I.A. (che potrà avere anche una fase di sperimentazione limitata ad alcuni plessi), l'A.C. potrà chiedere e l'I.A. sarà tenuta a svolgere, per conto del Comune, ma a sue spese, le competenze amministrative per la riscossione delle quote dovute dagli utenti del servizio di mensa ed in particolare:

1. Consegna e ritiro nelle scuole dei tabulati predisposti dall'A.C. per la rilevazione delle presenze; la consegna dei tabulati all'A.C. dovrà avvenire entro 3 giorni dalla fine del mese di riferimento;
2. Imbustamento (busta chiusa) e consegna nelle scuole dei bollettini predisposti dall'A.C. entro 10 giorni dalla consegna degli stessi.
3. Ritiro periodico dei bollettini di c/c postale dei versamenti effettuati, ricevuti dall'I.A. attraverso l'ente Poste Italiane, e registrazione mensile degli stessi;
4. Invio dei solleciti di pagamento a fine febbraio, fine giugno e fine contabilità.

Il personale addetto a tale servizio che abbia contatto con il pubblico, deve essere gradito all'A.C.; le modalità di dettaglio per l'espletamento di tale servizio saranno concordate con la Ripartizione competente.

A corrispettivo di tali specifiche mansioni spetta all'I.A., in aggiunta al prezzo dei pasti, l'aggio del 3% sul dovuto.

L'attività dell'I.A. si intende conclusa al 31 ottobre di ogni anno (con riferimento all'anno scolastico precedente), trascorsa tale data l'I.A. deve consegnare al Comune gli atti contabili, l'elenco delle morosità ancora in atto ed eventuali creditori.

Da tale data gli atti relativi alla riscossione delle quote saranno effettuati dall'Ufficio comunale competente che curerà il recupero delle morosità nelle forme e nei modi stabiliti dalla legislazione vigente.

In caso di applicazione del progetto di rilevazione delle presenze presentato dall'I.A., saranno rideterminate le competenze amministrative e la percentuale di aggio.

L'A.C. potrà decidere nel corso dell'appalto di sollevare l'I.A. dalle competenze amministrative suddette, dandone in ogni caso congruo preavviso, senza che l'I.A. possa in alcun modo vantare

pretese risarcitorie nei confronti dell'A.C.

TITOLO XVI NORME FINALI

Art. 80 – Norme finali

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

L'A.C. si riserva la facoltà di apportare modifiche al presente capitolato, in base alle mutate esigenze del servizio.

L'I.A. dovrà presentare all'A.C. la documentazione necessaria per la richiesta del contributo Cee sul consumo dei prodotti lattiero-caseari.

Ove il presente capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'I.A. di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata all'A.C. entro 20 giorni dalla richiesta.