



CITTÀ DI MONCALIERI
Settore Cultura e Istruzione

UFFICIO MENSA SCOLASTICA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

(LOTTI A e B)

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO
GRADO**

PERIODO 01/01/16 – 31/08/19

IMPORTO TOTALE PRESUNTO

Lotto A €5.046.272,20 Iva esclusa per tre anni

Lotto B €4.751.803,80 Iva esclusa per tre anni

PARTE a) GENERALE

I. CONTRATTO

Con il soggetto aggiudicatario della gara, nel seguito indicato anche contraente, sarà stipulato in forma pubblica amministrativa un contratto avente ad oggetto servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado PERIODO 01/01/16 31/08/19.

Nessuna variazione o addizione al contratto potrà essere introdotta dal contraente, se non sarà stata preventivamente approvata dalla Stazione Appaltante e disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto in caso di servizi e forniture o dal direttore dei lavori in caso di opere.

II. CORRISPETTIVO – ADEGUAMENTO PREZZI

Trattandosi di contratto ad esecuzione periodica e continuativa dovrà essere operata la revisione periodica del prezzo sulla base di una istruttoria condotta dal dirigente responsabile dell'acquisizione del servizio ai sensi dell'art. 115 del D.lgs. n. 163/2006.

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, si potrà procedere, su richiesta dell'I.A, all'adeguamento del prezzo prendendo in considerazione soltanto il codice ISTAT relativo al costo della vita.

III. ONERI PER LA SICUREZZA

Per quanto riguarda gli oneri per la sicurezza stimati in €1.717,92 oltre IVA per ciascun lotto, si rimanda all'allegato DUVRI. Il relativo importo sarà liquidato a favore del contraente a dimostrazione della messa in opera degli apprestamenti e delle opere atte a garantire l'esecuzione dell'appalto in condizioni di sicurezza.

Il pagamento sarà effettuato, in un'unica soluzione, nei termini indicati al successivo punto IX.

IV. DURATA

L'appalto avrà durata dall'1.1.2016 al 31.08.2019.

V. MODALITA' D'ESECUZIONE

L'appalto dovrà essere eseguito secondo le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto.

VI. REFERENTI DELL'APPALTO

Il contraente nominerà un Responsabile del contratto con funzioni di interfaccia generale verso il Servizio Mensa, che ha individuato quale responsabile del procedimento la dr.ssa E. Ughetto, Dirigente del Settore Istruzione e Cultura e quale direttore dell'esecuzione del contratto la dr.ssa C. Falcone, Direttore del Servizio Istruzione.

VII. GARANZIE D'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

A copertura di tutte le obbligazioni derivanti dall'esecuzione del contratto il contraente sarà tenuto a costituire una garanzia fideiussoria secondo quanto previsto dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno prevedere espressamente le seguenti condizioni:

- 1) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- 2) la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- 3) l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dal contraente, anche per quelli a fronte delle quali è prevista l'applicazione di penali.

Fermo quanto previsto dal comma 3 dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, la

contraente dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione.

La mancata costituzione della garanzia di cui all'art. 113 del DLgs 163/2006 determinerà la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione Comunale, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria sarà progressivamente svincolata secondo il disposto del comma 3 dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 nel limite massimo del 75% dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo, pari al 25% del predetto iniziale importo garantito, sarà svincolato secondo la normativa vigente (si rimanda agli artt. 123, 129-136, 143, comma 2, 173, comma 1, 235, 268, 324 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207).

Il garante resterà obbligato fino all'emissione del certificato di esecuzione generale.

VIII. PENALI

In conformità agli artt. 145, per gli appalti di lavori, e 298, per gli appalti di forniture e servizi, del D.lgs. n. 207/2010 sarà applicata una penale in misura pari all'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale il contraente avrà facoltà di presentare controdeduzioni, supportate dalla documentazione ritenuta necessaria, entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. La penalità non verrà addebitata se il contraente dimostrerà che il disservizio è dipeso da causa a sé non imputabile.

Qualora le penalità erogate superino il 10% (dieci per cento) dell'importo totale IVA esclusa del contratto, il responsabile del procedimento promuoverà l'avvio delle procedure previste dall'art. 136 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163 s.m.i.

IX. CONDIZIONI E TERMINI DI PAGAMENTO

Il pagamento dei corrispettivi, fatta salva l'attestazione della regolarità della prestazione in termini di quantità e qualità rispetto alle prescrizioni oggetto del contratto, da parte del direttore dell'esecuzione o del direttore dei lavori, confermata dal responsabile unico del procedimento, e la verifica della correttezza contributiva (DURC) da parte del Comune, sarà effettuato a mezzo bonifico bancario entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture. Ai fini del pagamento, il termine è rispettato se, entro la scadenza fissata, il Comune provvederà ad emettere regolare mandato in conformità al vigente regolamento comunale di contabilità.

In ottemperanza all'art. 3 della Legge 136/2010, l'Appaltatore deve istituire ed utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane spa, dedicati anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche. Pertanto, tutti i movimenti finanziari dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale. A tale fine, il contraente si impegna a presentare all'Amministrazione appaltante, gli estremi di identificazione del conto/dei conti dedicati, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tali conti. Ai fini della tracciabilità dei Flussi Finanziari, il bonifico bancario o postale, deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'appaltatore e dal subappaltatore, il codice identificativo di gara (CIG) reso noto dalla stazione appaltante.

In caso di inadempienze normative, retributive, assicurative accertate a carico del contraente, l'Amministrazione comunale si riserva di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione l'Amministrazione comunale potrà, nei casi più gravi, risolvere il contratto.

Si demanda al capitolato speciale d'appalto, nei casi consentiti dalle leggi vigenti, l'autorizzazione e la conseguente disciplina di dettaglio dei pagamenti in acconto in relazione all'avanzamento dei lavori regolarmente eseguiti.

X. VERIFICA DI CONFORMITA'

Il capitolato speciale d'appalto, in ottemperanza alle vigenti disposizioni legislative, definisce le attività di verifica volte a certificare che le prestazioni contrattuali siano o siano state eseguite a regola d'arte, tenuto conto dei profili tecnici e funzionali, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del capitolato speciale d'appalto, nonché nel rispetto di eventuali leggi di settore.

XI. OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DEL CONTRAENTE

Il contraente dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci. Il contraente dovrà rispettare inoltre, se tenuto, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

E' fatto carico allo stesso di dare piena attuazione nei riguardi del personale comunque da esso dipendente, agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie ed a ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

Il contraente sarà considerato responsabile dei danni che, per fatto suo, dei suoi dipendenti (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicatario si avvalga), dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi, da ogni responsabilità ed onere. Il contraente garantisce in ogni tempo il Comune di Moncalieri da ogni e qualsiasi pretesa di terzi derivante da inosservanza, anche parziale, delle norme contrattuali e da inadempienze nell'ambito delle attività e rapporti comunque posti in essere dall'aggiudicatario medesimo per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto.

XII. CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO – SUBAPPALTO

E' vietata la cessione del contratto, salvo quanto previsto dall'art. 116 del D.Lgs. 163/2006, in relazione alle vicende soggettive dell'esecutore. La cessione dei crediti è regolata dall'art. 117 del D.Lgs. 163/2006.

I servizi subappaltabili sono quelli espressamente indicati nel disciplinare di gara. Il subappalto dovrà avvenire nel rispetto delle prescrizioni contenute nell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006, comma 2.

XIII. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – RISARCIMENTO DEL DANNO

In caso di gravi e reiterate inadempienze, che pongano a rischio la realizzazione di quanto oggetto di affidamento, l'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto, fatti salvi l'incameramento della cauzione definitiva ed il risarcimento del danno.

Il contratto si intende risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile, in caso di fallimento, liquidazione, concordato preventivo o situazioni di accertata insolvenza dell'impresa. Il contratto è altresì risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane Spa, ai sensi dell'art. 3, comma 8 L. 13/08/2010 n. 136.

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

In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione, oltre a procedere all'immediata escussione della cauzione definitiva prestata, si riserva di chiedere il risarcimento dei danni subiti (sia i danni materiali diretti sia i danni eventualmente derivanti dalla mancata attivazione del servizio/della fornitura/del lavoro nei termini contrattuali).

XIV. FONTI DEL CONTRATTO

L'appalto dovrà essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto dal presente contratto, dalle specifiche contenute nel capitolato speciale d'appalto, dalle disposizioni del codice civile, dal D.lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e dal D.P.R. n. 207/2010.

XV. BREVETTI E DIRITTI D'AUTORE

L'amministrazione non assume alcuna responsabilità nel caso il contraente utilizzi dispositivi e/o soluzioni tecniche, di cui altri detengano la privativa.

Il contraente assumerà l'obbligo di tenere indenne l'Amministrazione da tutte le rivendicazioni, le perdite ed i danni pretesi da chiunque, nonché da tutti i costi, le spese o le responsabilità ad essi relativi.

Ciascuna parte si obbliga a dare immediato avviso all'altra di qualsiasi azione di rivendicazione o controversia di terzi, della quale sia venuta a conoscenza.

XVI. SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti la stipulazione del contratto e la sua registrazione (bollo, diritti fissi di segreteria, ecc.) saranno a carico dell'aggiudicatario.

XVII. TRATTAMENTO DATI

Ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 i dati forniti dall'impresa contraente sono trattati dal Comune di Moncalieri esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per la stipula del contratto.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7, 8 e 9 della predetta L. 196/2003.

XVIII. FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia è esclusivamente competente il Foro di Torino. È escluso il ricorso all'arbitrato previsto dagli artt. 806 e seguenti. C.P.C.

PARTE b) SPECIALE

INDICE DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO LOTTI A e B

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

| | |
|---------|---|
| Art. 1 | Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio |
| Art. 2 | Durata del servizio |
| Art. 3 | Tipologia dell'utenza |
| Art. 4 | Standards minimi di qualità del servizio |
| Art. 5 | Prezzo del pasto |
| Art. 6 | Pagamenti |
| Art. 7 | Elenco dei lotti e dimensione presumibile dell'utenza |
| Art. 8 | Inizio della fornitura |
| Art. 9 | Prenotazioni |
| Art. 10 | Modalità di consegna dei pasti |

TITOLO II

STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

| | |
|---------|--|
| Art. 11 | Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale |
| Art. 12 | Affidamento all'I.A. di strutture, attrezzature e arredi |
| Art. 13 | Inventario |
| Art. 14 | Verifiche in base agli inventari di consegna |
| Art. 15 | Controllo dell'uso delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione e integrazione |
| Art. 16 | Accessi |

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

| | |
|---------|-------------------------------|
| Art. 17 | Oneri inerenti al servizio |
| Art. 18 | Recupero eccedenze alimentari |
| Art. 19 | Materiale di consumo |
| Art. 20 | Assicurazioni |
| Art. 21 | Sospensione del servizio |

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

| | |
|---------|--|
| Art. 22 | Contenitori |
| Art. 23 | Mezzi di trasporto |
| Art. 24 | Distribuzione |
| Art. 25 | Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti |

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

| | | |
|---------|---------------------------|-------|
| Art. 26 | Personale | _____ |
| Art. 27 | Responsabile del servizio | _____ |
| Art.28 | Applicazione contrattuale | _____ |

TITOLO VI
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

| | | |
|---------|--|-------|
| Art. 29 | Norme legislative | _____ |
| Art. 30 | Caratteristiche delle derrate alimentari | _____ |
| Art. 31 | Etichettatura delle derrate | _____ |

TITOLO VII
TABELLE DIETETICHE – MENU’ – DIETE SPECIALI

| | | |
|---------|--|-------|
| Art. 32 | Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche | _____ |
| Art. 33 | Quantità delle vivande | _____ |
| Art. 34 | Menù | _____ |
| Art. 35 | Variazione dei menù | _____ |
| Art. 36 | Quantità in volumi e in pesi | _____ |
| Art. 37 | Struttura del menù | _____ |
| Art. 38 | Cestini freddi | _____ |
| Art. 39 | Pasti sostitutivi | _____ |
| Art. 40 | Diete speciali per patologie | _____ |
| Art. 41 | Privacy | _____ |
| Art. 42 | Diete in bianco | _____ |
| Art. 43 | Menù alternativi | _____ |

TITOLO VIII
IGIENE DELLA PRODUZIONE

| | | |
|---------|---|-------|
| Art. 44 | Igiene del personale | _____ |
| Art. 45 | Organizzazione del lavoro per la produzione | _____ |
| Art. 46 | Modalità di confezionamento | _____ |
| Art. 47 | Conservazione campioni | _____ |
| Art. 48 | Livello della qualità igienica | _____ |
| Art. 49 | Conservazione delle derrate | _____ |
| Art. 50 | Riciclo | _____ |

TITOLO IX
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

| | | |
|---------|--------------------------|-------|
| Art. 51 | Manipolazione e cottura | _____ |
| Art. 52 | Preparazione | _____ |
| Art. 53 | Operazioni preliminari | _____ |
| Art. 54 | Linea refrigerata | _____ |
| Art. 55 | Pentolame per la cottura | _____ |
| Art. 56 | Condimenti | _____ |

TITOLO X
LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

- Art. 57 Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione
-
- Art. 58 Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione
-
- Art. 59 Modalità di utilizzo dei detersivi
-
- Art. 60 Divieti
-
- Art. 61 Pulizia e igienizzazione attrezzature
-
- Art. 62 Spogliatoi e servizi igienici
-
- Art. 63 Rifiuti
-
- Art. 64 Imballaggi
-

TITOLO XI
CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

- Art. 65 Organismi preposti al controllo
-
- Art. 66 Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale
-
- Art. 67 Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.
-
- Art. 68 Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti
-
- Art. 69 Metodologia del controllo di qualità
-

TITOLO XII
PENALITÀ

- Art. 70 Penalità
-

TITOLO XIII
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

- Art. 71 Ipotesi di risoluzione del contratto
-

TITOLO XIV
COMPETENZE AMMINISTRATIVE

- Art. 72 Competenze amministrative per la riscossione delle quote
-
- Art. 73 Informazioni agli utenti
-

TITOLO XV
NORME FINALI

- Art. 74 Norme finali
-



ALLEGATO N. 1 – ELENCO LOTTI

ALLEGATO N. 2 – MENU’

ALLEGATO N. 3 – TABELLE DIETETICHE

ALLEGATO N. 4 – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

ALLEGATO N. 5 – LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA

ALLEGATO N. 6 – TABELLE MERCEOLOGICHE STOVIGLIE E MATERIALE A PERDERE

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 nonchè 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.

Art. 2 - Durata del servizio

L'affidamento ha durata triennale e si riferisce agli anni scolastici 2016-17 (1 gennaio), 2017-18, 2018-19.

Il servizio è fornito tutti i giorni del calendario scolastico 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 alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, da personale docente e altro personale delle strutture suddette, nonchè 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 - 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 ed ogni altro onere, espresso e non, dal capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Art. 6 – Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato a norma del punto IX della parte generale del presente capitolato. Le fatture 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) previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente.

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. 7- Elenco dei lotti e dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi ove è richiesta la fornitura (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 legate alla legislazione scolastica, 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. e quelle dovute ad eventuale diversa gestione di uno o più punti di preparazione/distribuzione.

Inoltre, la fornitura dei pasti nelle scuole dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliera 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. 8 - Inizio della fornitura

L'I.A. deve iniziare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico (eccetto che per l'a.s. 2016/17 dove il servizio inizierà il 1 gennaio 2016) e per il periodo relativo alle attività promosse dall'A.C., nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'A.C..

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. 9 - 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 oppure utilizzando altre applicazioni che l'A.C. deciderà di adottare durante l'appalto; 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.

Art. 10- 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 potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'I.A. possa avanzare 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. Per quanto riguarda la frutta, qualora si rendesse necessario, l'A.C. potrebbe chiederne la consegna il giorno antecedente; inoltre, su richiesta dell'A.C. l'I.A. dovrà provvedere al lavaggio della frutta per consentirne il consumo durante la mattinata.

Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati tra le ore 7.30 e 8.00.

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, ora di ritiro dei beni da parte del personale addetto.

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. 11 - Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

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

1. I locali adibiti al servizio con i relativi arredi;
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. 12 – 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 .

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. 13 - 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. 14 - 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. 15 - 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 realizzazione della modalità self service che dovrà essere avviata in una scuola a scelta per ciascun lotto come da progetto relativo alle MIGLIORIE presentato in fase di gara) e preparazione dei pasti, come ad esempio linea self-service, banchi termici, carrelli termici, lavastoviglie, forni, frigoriferi, boiler, lavandini (compresi i rubinetti), cucine, abbattitori, scolavassoi, bilance, stovigliato, trespoli 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.

Le riparazioni devono essere eseguite entro il termine massimo di 10 giorni dal guasto, salvo documentata impossibilità, da comunicare all'A.C.

L'IA provvede comunque alla sostituzione temporanea, entro un termine compreso tra i tre e i cinque giorni dalla richiesta dell'A.C. delle attrezzature, salvo documentata impossibilità, da comunicare all'A.C.

L'IA dovrà tenere presso la sede scolastica apposito registro nel quale verranno indicati i guasti e le riparazioni effettuate delle attrezzature nonché gli interventi di manutenzione annuale eseguiti, con indicazione del giorno, manutentore e sua relativa firma e descrizione del tipo di intervento effettuato. Detto registro, a disposizione per ogni controllo disposto dall'A.C., verrà consegnato alla conclusione dell'appalto dall'IA all'AC unitamente all'elenco dei beni e alla dichiarazione che dette attrezzature sono conformi alle vigenti norme in materia di sicurezza.

L'IA può provvedere allo spostamento di elettrodomestici e attrezzature spostabili da un plesso scolastico all'altro solo in caso di effettiva necessità e previa autorizzazione dell'A.C.; è tenuta a tali spostamenti su richiesta dell'AC.

L'IA provvede allo smontaggio e rimontaggio di attrezzature per ristrutturazioni dei locali o allo smontaggio quando non più riparabili e da sostituire.

Tutti gli interventi sopra indicati, da gestire secondo le modalità impartite dall'A.C., non comporteranno oneri aggiuntivi per l'A.C. .

Qualora l'I.A. non esegua gli interventi a suo carico, fermo restando l'applicazione di eventuali penali, provvederà l'A.C. ponendone il relativo costo a carico della I.A. inadempiente.

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. 16 – 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. 17 - Oneri inerenti al servizio

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

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. Per quanto riguarda la pulizia delle parti alte (vetri, veneziane...), l'I. A. dovrà provvedere mediante imprese specializzate a proprio carico.

Laboratori del gusto

L'A.C. potrà richiedere, nelle due scuole dell'infanzia (una per ciascun lotto) dove sono presenti laboratori del gusto, che l'I.A. metta a disposizione personale esperto per la realizzazione delle preparazioni previste all'interno di progetti proposti dalle scuole e concordati con l'A.C. senza alcun onere aggiuntivo, per un massimo di quattro laboratori nell'anno scolastico.

Art. 18 - 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.

Per quanto concerne le eccedenze deperibili eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione attraverso terzi autorizzati, l'I.A. dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

Art. 19 - 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.).

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. 20- 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. 21- 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. 22- 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 gastronomici 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 biodegradabili 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 gastronomiche di acciaio inox con altezza superiore a cm. 10 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.

Le gastronomiche 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. 23 - 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. 24 – Distribuzione

Il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione, nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, compreso il personale docente, non inferiore ad un operatore ogni 55 utenti, alunni e adulti, (o frazioni di 55 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero) e un operatore su 40 per le scuole dell'infanzia; il rapporto deve essere calcolato sull'intero numero degli utenti e non sul singolo turno. 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. 25 - Operazioni da effettuare nell'ambito della distribuzione/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 -riempimento caraffe dal punto di erogazione al massimo 30 minuti prima del servizio, posizionamento e sostituzione sui tavoli e ritiro a fine servizio con relativa pulizia e sanificazione giornaliera delle stesse;
- 5 - 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;
- 6 – qualora a seguito del rilevamento della temperatura il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico;
- 7 - 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.

TITOLO V

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

Art. 26 - 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 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.

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.

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. 27 - 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. 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. 28- Applicazione contrattuale

L'I.A. dovrà garantire 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 nonché 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. 29 - 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, 854/2004 nonchè a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di legge comunitarie e nazionali in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate con obbligo di rispetto da parte dell'I.A.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

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. 30 - 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 alle "Linee Guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti" - Progetto Regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n. 780 del 18/12/2011 - (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 referenze da loro fornite e le eventuali variazioni.

Sono previste derrate alimentari biologiche o ottenute con lotta integrata del territorio o provenienti dal commercio equo e solidale come meglio specificato nelle "Tabelle merceologiche", che ne determinano le relative caratteristiche e requisiti.

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

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Sono consentite previa autorizzazione da parte dell'A.C. al massimo quattro variazioni al mese, con altri prodotti biologici o a lotta integrata del territorio o delle regioni contermini o nazionali

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

Art. 31- Etichettatura delle derrate

I prodotti devono essere etichettati conformemente alla legislazione comunitaria e nazionale vigente.

Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate.

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

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla I.A. e conservati presso il centro di cottura e/o distribuiti nei plessi scolastici devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, lotto, data scadenza). Inoltre, devono indicare la data entro

cui il prodotto deve essere utilizzato presso il centro di cottura o consumato presso il plesso scolastico.

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

I contenitori isotermeici 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. 32 - 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. 33 - 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. 34 - Menù

I menù, per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, sono articolati in quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù 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. 35 - 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 una 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). In caso di guasti importanti al centro di cottura l'I.A. deve comunque attrezzarsi per garantire un pasto caldo.

Art. 36 - 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 "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. 37 - Struttura del menù

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 di rete

oppure

un piatto unico

un contorno

pane

frutta o yogurt o budino o dolce

acqua di rete

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.

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

Restano a carico dell'I.A.:

- le analisi chimiche e microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente Nazionale e Regionale, dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati per il riempimento delle caraffe ed essere effettuate prima dell'inizio del servizio di ristorazione 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. L'erogazione dell'acqua di rete è subordinata alla verifica della conformità dell'acqua alla normativa vigente in materia.
- la fornitura di idonee caraffe in materiale plastico e dotate di coperchio. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare i due litri. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la miscita (in linea di massima 1 caraffa/4 utenti)
- il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli, deve avvenire 30 minuti prima dell'inizio del servizio
- il lavaggio e la disinfezione delle caraffe deve essere giornaliero in lavastoviglie; nel caso il plesso fosse sprovvisto di lavastoviglie si esegue il lavaggio giornaliero e la disinfezione con frequenza bisettimanale. Le caraffe dopo il lavaggio devono essere asciugate o fatte scolare capovolte su piano protetto da carta monouso se necessario. Stesso procedimento deve essere effettuato per i coperchi. Lo stoccaggio delle caraffe e dei coperchi deve essere adeguato e protetto. Il rompigitto del rubinetto deve essere lavato e disinfettato settimanalmente. Tutte le operazioni di lavaggio e disinfezione delle caraffe, coperchi e rompigitto devono essere documentate.

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. 38 - 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.

Art. 39 - Pasti sostitutivi.

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 grissini/crackers e pane/biscotti;
2. Piatto - Tonno o formaggio o prosciutto;
Contorno - succo di frutta;
Frutta - altro alimento simile, cioccolata, dessert o merendina confezionata.

Art. 40 - 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 biodegradabili e compatibili 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 e conservazione tra 0°C e 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 tale da garantire il mantenimento della temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Le diete dovranno essere riattivate poco prima del consumo, sino al raggiungimento di 75°C al cuore del prodotto, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde.

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. 41 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. 42 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso 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/cotto affettato finissimo.

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

Art. 43- 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. 44 - Igiene del personale

Il personale in servizio nel centro di cottura, 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. 45 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

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. 46 - 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 correttamente identificati ed etichettati secondo le prescrizioni del CSA.

Art. 47 - 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 presso il centro di cottura, 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.

I suddetti campioni sono ad esclusivo utilizzo dell' A.C. e non potranno essere utilizzati dall' I.A.. come campioni testimoni dei pasti per loro uso o da dare all'asl o altri organi ufficiali in caso di richiesta; l'I.A. dovrà produrre campioni in n° sufficiente alle esigenze aziendali.

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

Art. 48 - Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica "Linee Guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti" - Progetto Regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n. 780 del 18/12/2011 - (allegato n. 5). Tali limiti potranno essere revisionati sulla base di aggiornamenti normativi e/o bibliografici.

Art. 49- 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.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Le uova fresche devono essere conservate in frigorifero.

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.

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.

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. 50 – Riciclo

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

Gli avanzi dovranno essere eliminati o recuperati con le modalità di cui all'art. 19, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n. 179 del

31/07/2003.

Per quanto concerne le eccedenze deperibili eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione attraverso terzi autorizzati, l'I.A. dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 51 - 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. 52 - 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. 53 - Operazioni preliminari

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

- Legumi secchi: ammollo per il tempo indicato dal produttore ma non oltre le 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, per arrostiti, il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Se il formaggio viene grattugiato dall'I.A. 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.
- E' assolutamente vietato utilizzare preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

Art. 54 - 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 0°C e +4°C. Tali operazioni devono essere documentate.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, 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. 55 - 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. 56 - Condimenti

Le verdure crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva.

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 tipo grana 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 girasole o mais come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie.

TITOLO X

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 57 – 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.

Nel caso di ripresa del servizio dopo periodi di chiusura delle scuole, deve essere garantita, prima dell'avvio del servizio stesso, un adeguato intervento di pulizia; analogamente l'IA dovrà provvedere a pulizie straordinarie a seguito di lavori di ristrutturazione e manutenzione dei locali assegnati.

L'I.A. deve provvedere ad esporre 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 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. 58 - 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.

Più precisamente per quanto riguarda i detergenti devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo.

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. L'IA dovrà privilegiare l'utilizzo di contenitori ricaricabili.

Art. 59 - 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. 60 - 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 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 diverso da quello utilizzato per la distribuzione; per brevi operazioni di pulizia e/o lavaggio è consentito l'utilizzo di davanti monouso da indossare sopra alla divisa utilizzata per la distribuzione, tale davanti dovrà essere prontamente eliminato dopo il suo utilizzo e prima della ripresa delle operazioni di distribuzione dei pasti.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e distribuzione detersivi, medicinali o qualsiasi altro materiale contaminante e nocivo.

Art. 61 - 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'IA.

Art. 62 - 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'IA. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Art. 63 - 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.

Art. 64 - Imballaggi

Le forniture devono essere effettuate limitando il volume degli imballaggi e utilizzando ove possibile imballaggi a rendere riutilizzabili, privilegiando i prodotti confezionati in imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e che siano costituiti da un unico materiale in modo da poterli più facilmente avviare alla raccolta differenziata. In particolare l'I.A. dovrà privilegiare l'utilizzo, nel caso di imballaggi multipli, di confezioni in monomateriale anziché multimateriale.

Inoltre, è fatto obbligo all'I.A., per il confezionamento di piccole quantità di derrate, anche per le diete, l'utilizzo di sacchetti biodegradabili.

TITOLO XI CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 65 - 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. 66 - 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. 67 - 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 presso i centri di distribuzione, prima dell'inizio del servizio.

Art. 68 - 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 dell'A.C e dei componenti dell'Osservatorio Mensa nella degustazione di nuovi piatti e ricette. I risultati dei predetti interventi 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. 69 - 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. 70- Penalità

Ad integrazione di quanto già indicato al precedente punto VIII della parte generale del presente capitolato, si riporta di seguito una casistica di inadempienze, da intendersi esemplificativa e non esaustiva, che di norma comportano l'applicazione di una sanzione:

- 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;
- mancata risoluzione di non conformità e riproporsi delle stesse nel tempo;
- sostituzione delle derrate biologiche o a lotta integrata del territorio o delle regioni contermini o nazionali per più di quattro volte al mese;

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.

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.

TITOLO XIII RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 71 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto del punto XIII della parte generale del presente

capitolato, 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) 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.

TITOLO XIV COMPETENZE AMMINISTRATIVE .

Art. 72 – Competenze amministrative per la riscossione delle quote

L'I.A. sarà obbligata ad utilizzare il sistema informatico per la gestione della parte amministrativa del servizio di ristorazione scolastica e dovrà adottare tutti gli accorgimenti volti a dialogare con il sistema informatico stesso.

Qualora il suddetto sistema informatico non fosse funzionante, 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'A.C. 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% sull'incassato (conteggiato quadrimestralmente).

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.

Art. 73 - Informazione agli utenti

L'I.A. deve garantire un'adeguata informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

A riguardo, l'I. A. dovrà produrre all'A.C. un Piano di Informazione agli utenti, che indichi chiaramente i materiali di comunicazione, i temi e i contenuti della comunicazione.

TITOLO XV NORME FINALI

Art. 74 – 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.