



CITTÀ DI MONCALIERI

Settore Servizi di Comunità e Promozione della Città

UFFICIO MENSA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

(LOTTI A e B)

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO

GRADO

PERIODO 01/09/2019-31/08/2022

IMPORTO TOTALE PRESUNTO

€ 6.057.692,31

LOTTO A € 3.133.038,46

LOTTO B € 2.924.653,85

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 il servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

Nessuna variazione al contratto potrà essere introdotta dal contraente, se non sarà stata preventivamente approvata dall'Amministrazione Comunale ed esposta dal direttore dell'esecuzione del contratto.

II. CORRISPETTIVO

Il corrispettivo del presente appalto è fissato in € 6.057.692,31 IVA esclusa (€ 2.019.230,77 annuali per tre anni iva esclusa) al netto dell'opzione di rinnovo per un ulteriore anno.

Il costo a pasto a base di gara è di € 5,30 IVA esclusa (compresi i costi della sicurezza aziendale).

Per ciò che concerne il prezzo dei pasti e secondo 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.

Trattandosi di contratto ad esecuzione periodica e continuativa – trascorso il primo anno contrattuale - su richiesta del contraente, da inoltrarsi via PEC, potrà essere operata la revisione periodica del prezzo in seguito ad istruttoria condotta dal RUP sulla base dell'indice ISTAT relativo al costo della vita.

III. ONERI PER LA SICUREZZA

Per quanto riguarda gli oneri per la sicurezza stimati in € 1.756,80 IVA esclusa 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 – OPZIONE DI RINNOVO

L'appalto avrà durata dal 1.09.2019 al 31.08.2022.

Alla scadenza del contratto:

- ai sensi dell'art. 106 c. 11 del D.Lgs 50/2016, è possibile prorogare il servizio; in tal caso, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio, oltre la scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento ed all'aggiudicazione della nuova gara.
- la stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a un anno; tale facoltà comunicata all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno sei mesi prima della scadenza del contratto originario.

V. MODALITA' D'ESECUZIONE

L'appalto dovrà essere eseguito secondo le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto ed in conformità del progetto tecnico presentato in sede di gara

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.

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 bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 107 del decreto legislativo n. 385 del 1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58, secondo quanto previsto dall'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, recante:

- l'indicazione del soggetto garantito
- la sottoscrizione del garante;
- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- l'immediata operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- l'impegno, ai sensi dell'articolo 93, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, a rilasciare la garanzia definitiva (garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto) qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- la validità per almeno centottanta giorni dal termine di scadenza per la presentazione dell'offerta;

L'importo della garanzia provvisoria è ridotto per gli offerenti in possesso della certificazione del sistema di qualità e delle altre registrazioni e/o certificazioni di cui al comma 7 dell'art. 93 del D. Lgs n. 50/2016.

Ai fini della sottoscrizione del contratto, il contraente dovrà costituire una garanzia definitiva nelle forme di cui ai commi 2 e 3 del predetto art. 93 del D.lgs. 50/16.

La mancata costituzione della garanzia prevista al comma 1 dell'art. 103 del D.lgs. 50/16 determinerà la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte dell'Ente appaltante, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria sarà progressivamente svincolata secondo il disposto del comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. 50/16 nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo deve permanere fino alla data di emissione del certificato di collaudo o certificato di regolare esecuzione e lo svincolo è automatico, come previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. 50/16.

VIII. PENALI

Il contraente deve eseguire il servizio oggetto del presente capitolato a perfetta regola d'arte. Il Responsabile Unico del Procedimento, coadiuvato dal Direttore dell'esecuzione, vigila sulla corretta esecuzione del servizio, sulla base di periodiche verifiche.

In caso di inadempienze o difformità che possano inficiare la corretta esecuzione del servizio stesso, l'ente appaltante si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in misura pari all'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni disservizio rilevato, previa immediata contestazione ed esame delle eventuali contro deduzioni del contraente, le quali devono pervenire entro 5 giorni dalla data della contestazione. La penalità non verrà addebitata se il contraente dimostrerà che il disservizio è dipeso da causa a sé non imputabile.

Fermo restando il pagamento delle penali, la mancata eliminazione di carenze ed inefficienze del servizio già rilevate in precedenti verifiche, dà luogo alla contestazione degli addebiti al contraente, nel rispetto della procedura prevista dall'art. 108, comma 3, del D.lgs. n. 50/2016.

L'ente appaltante potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con i corrispettivi dovuti al contraente ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario. L'applicazione delle

penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'ente appaltante a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

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: il termine di 60 giorni è motivato dalla natura del contratto in quanto occorre procedere alla verifica del numero di pasti effettivamente erogati nel mese. 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.

Il pagamento dell'ultimo mese di servizio viene disposto dopo la scadenza del contratto, prevista per il 31/08/2022, subordinatamente all'acquisizione, entro i successivi trenta giorni, del certificato di verifica di conformità dal quale risulti che l'esecutore abbia correttamente eseguito le prestazioni contrattuali.

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 e ad 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. POLIZZA DI ASSICURAZIONE PER DANNI D'ESECUZIONE

Nella gestione delle prestazioni il Contraente dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele atti ad evitare danni a persone o cose, con obbligo di rispettare tutte le norme sulla prevenzione degli infortuni.

Il Contraente ha piena ed esclusiva responsabilità per eventuali danni causati a persone e/o beni di proprietà comunale o di terzi, imputabili direttamente o indirettamente allo stesso anche se non conseguenti all'esecuzione delle prestazioni.

A tal fine deve stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione operante almeno a livello nazionale, una polizza di responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e una polizza di responsabilità civile verso i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO), nelle quali sia esplicitamente indicato che la stazione appaltante viene considerata "terzo" a tutti gli effetti.

La polizza assicurativa deve altresì tenere indenne la Stazione Appaltante da responsabilità oggettiva derivante da danni cagionati a persone e/o cose per mezzo delle attrezzature di proprietà del Contraente e/o della Stazione Appaltante presenti nelle strutture indicate all'art. A.1. In particolare tale polizza deve rifondere la Stazione Appaltante quanto dalla stessa corrisposto agli utenti del servizio che agiscono direttamente nei confronti della Stazione Appaltante.

A tale scopo la Ditta dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione dei servizi oggetto del presente Capitolato per un massimale RCT di 6 milioni di Euro per sinistro blocco unico. Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione. La somma assicurata, così come sancito nel bando di gara, dovrà essere pari all'importo del contratto, fatta salva l'indicazione superiore, appositamente e specificatamente motivata.

La Ditta Contraente dovrà depositare all'atto della stipula del contratto apposita polizza assicurativa contro i rischi inerenti la gestione del servizio oggetto del presente Capitolato contenente l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Ente Appaltante. Esso ha diritto di verificare il regolare pagamento dei premi relativi e di richiedere, ove ritenuto necessario, eventuali modificazioni delle condizioni di polizza.

In mancanza di tale polizza non si procederà alla stipula del contratto, e ciò comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

In quest'ultimo caso, l'Ente Appaltante si riserva la facoltà di affidare l'incarico alla ditta che segue immediatamente in graduatoria l'aggiudicatario o di indire nuova gara.

Qualora la Ditta Contraente abbia già attiva una copertura assicurativa con i medesimi contenuti, dovrà produrre specifica dichiarazione dal soggetto garante di capienza e pertinenza della garanzia in essere, specificando o integrando la polizza per renderla perfettamente conforme a quanto previsto dal presente articolo e con i massimali specifici per il presente appalto.

XIII. CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO - SUBAPPALTO

E' vietata la cessione del contratto e i servizi oggetto del presente contratto non potranno essere subappaltati, vista la necessità per l'ente appaltante di avere un unico referente per l'intero processo

di produzione e somministrazione pasti (fatti salvi i servizi di supporto quali ad esempio la manutenzione delle attrezzature, la disinfestazione, il trasporto, ecc...)

La cessione dei crediti è regolata dall'art. 106, comma 13, del D.Lgs. 50/2016.

XIV. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – RISARCIMENTO DEL DANNO

L'ente appaltante può risolvere il contratto nel caso in cui venga soddisfatta una o più delle condizioni specificate all'art. 108 del D.lgs. n.50/2016. 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 e s.m.i.

XV. FONTI DEL CONTRATTO

L'appalto dovrà essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto dal presente capitolato parte a) generale, dalle specifiche contenute nel capitolato parte b) speciale, dalle disposizioni del codice civile, dal D. Lgs. 50/2016 e conseguenti provvedimenti attuativi dell'ANAC.

Per quanto non risulta contemplato nel presente Capitolato speciale si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore.

XVI. 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.

XVII. 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. All'aggiudicatario verrà altresì richiesto il rimborso delle spese sostenute per la pubblicazione del bando e degli avvisi di gara, ai sensi dell'art. 34, comma 35, del Decreto Legge n. 179/2012, convertito in Legge n. 221/2012.

XVIII. TRATTAMENTO DATI

Ai sensi del Regolamento UE n. 679/2016 GDPR, 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 tutelati dal predetto Regolamento.

XIX. 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	Pagamenti
Art. 6	Elenco dei lotti e dimensione presumibile dell'utenza
Art. 7	Inizio della fornitura
Art. 8	Prenotazioni
Art. 9	Modalità di consegna dei pasti

TITOLO II

STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 10	Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale
Art. 11	Affidamento all'I.A. di strutture, attrezzature e arredi
Art. 12	Inventario
Art. 13	Verifiche in base agli inventari di consegna
Art. 14	Controllo dell'uso delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione e integrazione
Art. 15	Accessi

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 16	Oneri inerenti al Servizio
Art. 17	Recupero eccedenze alimentari
Art. 18	Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari
Art. 19	Materiale di consumo
Art. 20	Sospensione del servizio

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 21	Contenitori
Art. 22	Mezzi di trasporto
Art. 23	Distribuzione
Art. 24	Operazioni da effettuare nell'ambito della distribuzione/preparazione dei pasti

TITOLO V

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

Art. 25	Personale
Art. 26	Formazione del 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	Pastisostitutivi
Art. 40	Dieta speciali per patologie
Art. 41	Privacy
Art. 42	Pasti 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	<u>Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione</u>
Art. 58	<u>Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione</u>
Art. 59	<u>Prodotti in carta-tessuto</u>
Art. 60	<u>Modalità di utilizzo dei detersivi e disinfettanti</u>
Art. 61	<u>Divieti</u>
Art. 62	<u>Pulizia e igienizzazione attrezzature del centro di cottura</u>
Art. 63	<u>Spogliatoi e servizi igienici</u>
Art. 64	<u>Rifiuti</u>
Art. 65	<u>Imballaggi</u>

TITOLO XI
CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 66	<u>Organismi preposti al controllo</u>
Art. 67	<u>Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale</u>
Art. 68	<u>Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.</u>
Art. 69	<u>Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti</u>
Art. 70	<u>Metodologia del controllo di qualità</u>

TITOLO XII
PENALITÀ

Art. 71	<u>Penalità</u>
---------	-----------------

TITOLO XIII
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA
ESPRESSA

Art. 72	<u>Ipotesi di risoluzione del contratto</u>
---------	---

TITOLO XIV
COMPETENZE AMMINISTRATIVE

Art. 73	<u>Informazioni agli utenti</u>
---------	---------------------------------

TITOLO XV
NORME FINALI

Art. 74	<u>Norme finali</u>
---------	---------------------



ALLEGATO N. 1 – ELENCO LOTTI

ALLEGATO N. 2 – MENU’

ALLEGATO N. 3 – TABELLE DIETETICHE

ALLEGATO N. 4 – TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

ALLEGATO N. 5 – 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:

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 2019-20, 2020-21, 2021-22. In caso di rinnovo anche 2022-23.

Il servizio è fornito tutti i giorni del calendario scolastico e durante i periodi di svolgimento di ulteriori attività promosse dal Comune (es. centri estivi).

Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico, delle attività estive ed il numero esatto delle strutture scolastiche nelle 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.

Le prescrizioni riferite ai CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DI CUI AL DM 25 LUGLIO 2011 PUBBLICATO SULLA GURI N. 220 DEL 21/09/2011 riportate nel presente capitolato sono evidenziate in verde e, comunque, si intendono interamente applicabili anche se non espressamente richiamate.

Art. 5 – 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 penali, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

Art. 6- 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 giornaliere dell'utenza interessata; l'I.A. non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

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

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

Art. 7 - Inizio della fornitura

L'I.A. deve iniziare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico e per il periodo relativo alle attività promosse dall'A.C., nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'A.C..

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. 8 - 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. 9- 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.

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. 10 - Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

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

1. I locali adibiti al servizio;
2. Gli arredi presenti nei refettori all'inizio del servizio (che l'I.A. dovrà sostituire o integrare secondo necessità come da art. 15 del presente capitolato speciale);
3. Utenze (ad eccezione di quelle telefoniche)

Art. 11 – 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, le attrezzature 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. 12 - Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura dell'I.A. in contraddittorio con l'impresa uscente nei seguenti termini:

- per le scuole primarie e secondarie di primo grado: dalla fine dell'a.s. corrente ed entro il 30 giugno 2019;
- per le scuole dell'infanzia: dalla fine dell'a.s. corrente ed entro il 15 luglio 2019

Il verbale, sottoscritto da entrambe le parti, sarà presentato dall'I.A. alla convocazione indetta dall'A.C. entro il 20 luglio 2019 per la consegna del materiale in contraddittorio con l'impresa uscente. I beni che all'atto della consegna risultino mancanti o non funzionanti o non più idonei saranno reintegrati e/o riparati dall'I.A. con anticipazione della spesa che l'A.C. provvederà a rimborsare a conclusione del procedimento di rivalsa nei confronti dell'impresa uscente.

Al termine dell'ultimo anno di servizio, l'I.A. dovrà effettuare le medesime operazioni nel ruolo di impresa uscente.

Art. 13 - 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 più 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.

La verifica dell'esistenza e del buon stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C. alla scadenza contrattuale, costituirà uno degli elementi per il rilascio del certificato di verifica di conformità.

Art. 14 - 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.) necessari al corretto svolgimento del servizio di distribuzione e preparazione dei pasti, come ad esempio linea self-service, banchi termici, carrelli termici, lavastoviglie, forni, boiler, lavandini (compresi i rubinetti), cucine, 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 del primo intervento entro il mese di dicembre di ogni anno scolastico; evidenza degli interventi (report della ditta incaricata del servizio, registrazione della data e dei controlli effettuati e l'esito) deve essere presente e conservata nella scuola a cura del personale dell'I.A. La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature.

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'I.A. all'inizio del servizio dovrà trasmettere il calendario con indicazione delle date di interventi di manutenzione annuale presso ciascun plesso; il mancato rispetto del predetto calendario rilevato in sede di controllo da parte dell'A.C. sarà sanzionato a partire dal secondo rilievo di non conformità.

L'IA dovrà tenere aggiornato 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 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), forniti di documentazione tecnica da cui si rilevi il minor consumo energetico (vedi requisito CAM 5.3.4) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto.

Art. 15 –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. 16 - 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, tende..), 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. 17 - Recupero eccedenze alimentari

L'I.A., in conformità con la proposta contenuta nell'offerta tecnica, si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale".(requisito CAM 5.4.3)

Art. 18 - Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

In un rapporto semestrale quadrimestrale l'I.A. dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata. Dovrà dichiarare, inoltre, la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.(requisito CAM 5.5.1)

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.).

Solo per determinate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. Potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432-2002. L'IA dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma. (vedi requisito CAM 5.5.2)

Lo stovigliato a perdere deve essere conforme a quanto previsto nelle Tabelle Merceologiche alla voce «Tabelle Merceologiche dei materiali a perdere» (allegato n. 5).

Art. 20- 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. 21- 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 sanificabili, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente o dal piano di autocontrollo aziendale e conformi alla norma UNI EN 12571. I contenitori devono essere dotati di chiusura a tenuta termica, 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 ed evitare la fuoriuscita degli alimenti in essi contenuti.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati, con il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o in porzioni.

Il Parmigiano Reggiano DOP e/o il Grana Padano DOP grattugiato deve avere le caratteristiche stabilite dalle tabelle merceologiche, ed essere trasportato nelle confezioni integre ed originali da 100g, da 500g o da 1000g. Nel caso di mancato raggiungimento del peso necessario con le confezioni originali, di cui sopra, il quantitativo necessario a raggiungere la grammatura stabilita secondo le tabelle dietetiche il formaggio grattugiato potrà essere confezionato presso il centro cottura in sacchetti di plastica per alimenti biodegradabile e compostabile conformi alla norma UNI 13432:2002, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art.31.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta resistente agli strappi in sacchi di plastica per alimenti biodegradabile e compostabile conformi alla norma UNI 13432:2002 adeguatamente microforata. I sacchi contenenti il pane dovranno essere trasportati evitando insudiciamento o contatto con l'acqua o fonti di umidità.

La frutta fresca deve essere trasportata in cassette idonee al trasporto della frutta, o in sacchetti di plastica per alimenti biodegradabile e compostabile conformi alla norma UNI 13432:2002, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette con relativa identificazione ed etichetta conforme a quanto descritto nell'art.31.

Le gastronorm di acciaio inox con altezza superiore a cm 10 non potranno essere utilizzate per evitare fenomeni di impaccamento. Potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre le gastronorm di acciaio inox a sezione quadrata con altezza superiore a cm 10.

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

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

Art. 22 - 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.

L'I.A. deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale delle merci, quali: mezzi di trasporto su ferro, veicoli almeno euro 5, veicoli elettrici, vetture ibride (vedi requisito CAM 5.3.3).

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione del vano di carico 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 l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. una Scheda dei Mezzi di Trasporto che riportino i mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate o dei pasti, con indicazione della tipologia, della targa e della carta di circolazione.

Art. 23 –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 1 operatore ogni 55 utenti, alunni e adulti, (o frazioni di 55 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero) nei plessi scolastici nei quali è presente una linea di distribuzione tipo self service (scuole Calvino e Montessori). Nelle scuole in cui il servizio di distribuzione viene effettuata al tavolo o in modalità mista (sia al tavolo che self service) il rapporto è di 1 operatore ogni 45 utenti compreso il personale docente; per queste il rapporto deve essere calcolato sull'intero numero degli utenti che usufruiscono del servizio di ristorazione e non sul singolo turno. Tenendo conto delle condizioni strutturali dell'impianto e dell'organizzazione del servizio di distribuzione (es. n° diete) 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-

La ditta deve garantire la presenza di una addetta al ricevimento dei pasti presso ogni refettorio.

Art. 24 -Operazioni da effettuare nell'ambito della distribuzione/preparazione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione prima di distribuire deve:

- 1_togliere 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_riempire le caraffe dal punto di erogazione identificato al massimo 30 minuti prima del servizio ed effettuare il posizionamento sui tavoli. Effettuare la sostituzione delle caraffe sui tavoli durante il servizio e il 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 isoterico o posizionato all'interno del banco o carrello termico;
- 6_eliminare obbligatoriamente nel plesso scolastico l'alimento qualora a seguito del rilevamento della temperatura non risultasse conforme;
- 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. Per gli alimenti distribuiti a numero può non essere effettuato il piatto campione.

Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:

1_distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico; **l'eventuale quantità non distribuita dovrà essere recuperata secondo le disposizioni del progetto presentato in sede di gara;**

2_utilizzare utensili adeguati.

TITOLO V

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

Art. 25 - 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 alla distribuzione 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. 26 - Formazione del personale – vedi requisito CAM 5.5.3

L'I.A. deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- alimentazione e salute
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- energia, trasporti e mense scolastiche.

L'I.A. all'inizio del servizio dovrà trasmettere il calendario con indicazione delle giornate di formazione (data, orario, sede e docente) e gli argomenti trattati; l'A.C. o personale di un ente esterno, da loro incaricato, si riserva di parteciparvi per verificarne il corretto svolgimento secondo la programmazione inviata. Il mancato rispetto del predetto calendario rilevato in sede di controllo da parte dell'A.C. sarà sanzionato a partire dal secondo rilievo di non conformità.

L'I.A. deve provvedere alla formazione del personale coinvolto nel servizio di ristorazione (compresi gli autisti dei mezzi di trasporto) entro il mese di dicembre di ciascun anno scolastico, e per i nuovi assunti la formazione deve essere svolta prima dell'inizio dell'anno scolastico.

L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la documentazione delle singole sedute di formazione (elenco dei partecipanti, temi trattati, durata, esito dei test, nominativi e curricula dei docenti).

L'I.A. è obbligata a trasmettere ogni variazione del programma di formazione trasmesso prima dell'inizio del servizio all'A.C.

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 quinquennale 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 s.m.i. e suo al regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e s.m.i., ai Reg. CE 178/2002, 852/2004,853/2004, 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.

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),ai “ Criteri Microbiologici per Prodotti Alimentari – Produzione e Commercializzazione/Distribuzione - Allegato 1 – Protocollo Tecnico rev. 4/2017” emanato dalla Regione Piemonte e revisioni successive e alle“Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CEE 882/2004 e 854/2004” emanate dalla Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano (rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016),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.

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”.

Nelle tabelle merceologiche vengono riportate ed evidenziate in verde le specifiche tecniche di cui al **punto 5.3.1** del DM 25 luglio 2011 pubblicato sulla GURI n. 220 del 21/09/2011 Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva. Sul menù saranno indicati i giorni in cui dovranno essere somministrati i prodotti con le specifiche tecniche predette. In caso di mancato rispetto della fornitura di derrate con le specifiche tecniche riferite ai CAM nelle giornate indicate nel menù si procederà ad applicazione di penale a partire dal secondo rilievo di non conformità.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

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

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 (Marchio o produttore o confezionatore, 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 devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

I contenitori isoterme 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.. 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, l'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.

L'I.A. deve inoltre fornire evidenza del peso inviato presso ogni singola scuola. All'atto del confezionamento, pertanto, l'I.A. deve certificare il peso "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 preferibilmente prima dell'inizio del servizio di ristorazione altrimenti entro e non oltre il 30 ottobre di ogni anno scolastico, 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/4-6 utenti)
- il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli, deve avvenire 30 minuti prima dell'inizio del servizio; le caraffe poste sui tavoli prima dell'inizio del servizio, devono essere al riparo dai raggi solari, in caso le stesse saranno collocate in zona riparata e saranno posizionate sui tavoli all'inizio del servizio
- il lavaggio 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 almeno 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 (solo per centri estivi)

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 involucri 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 stagionato o semi-stagionato
gr. 70 di focaccia bianca con 1 porzione di formaggio stagionato o semi-stagionato
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 45 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 grissini/crackers e/o pane
 2. Piatto - Formaggio o prosciutto cotto;
- Contorno –frutta fresca o mousse;
Frutta –altra frutta o mousse di frutta.

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., concordata con l'A.C. e deve essere controfirmata da un sanitario competente.

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.

Nel centro cottura la preparazione, la cottura e l'abbattimento delle diete deve avvenire in locali o aree dedicate a tale scopo. Tutte le diete prive di glutine e le diete per gravi allergie e intolleranze devono essere preparate separatamente per tipologia di dieta.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti, biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI 13432:2002. La vaschetta monorazione termosaldata, deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. L'etichetta apposta sulla vaschetta deve riportare il nome e cognome dell'utente, la scuola di appartenenza e il piatto per le diete dove l'alimento non è identificabile (es.: diete frullate). 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 delle diete abbattute e refrigerate 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.

Le diete devono essere trasportate in contenitori isotermitici e separate per tipologia di dieta.

Nel rispetto dello schema dietetico specifico dell'utente, l'I.A. deve fornire lo stesso frutto servito nel menu del vitto comune.

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'A.C., quale Titolare del trattamento dei dati, designerà l'I.A. quale Responsabile del trattamento dei dati, cui saranno affidate tutte le operazioni di trattamento dei dati personali necessarie per dare piena esecuzione all'appalto, mediante apposito contratto per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679.

Art. 42 - Pasti in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di pasti in bianco, che non necessitano di certificato medico; gli stessi sono costituiti 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.

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

I pasti in bianco devono essere prodotti, confezionati e trasportati secondo le indicazioni descritte all'art. 40 e deve essere fornire un frutto compatibile con la dieta in bianco.

Art. 43- Menù alternativi

Su richiesta dell'A.C. l'I.A. deve fornire menù alternativi al pasto comune secondo le esigenze dell'utenza (menù senza carne di maiale, senza carne, senza carne e pesce, senza proteine animali), 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 e trasportato in contenitori multirazione, purchè siano rispettate le temperature di trasporto. Nel caso in cui i menù alternativi siano confezionati in piatti monorazione, per la preparazione e trasporto, l'I.A. deve attenersi alle indicazioni descritte all'art. 40.

Per i menù alternativi l'I.A. deve fornire lo stesso frutto servito nel menu del vitto comune.

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 o alimento o bevanda ad uso personale, se non giustificato da prescrizione medica visionabile. Durante le operazioni di pulizia gli addetti devono sostituire l'abbigliamento indossato per la preparazione e distribuzione dei pasti con un apposito camice di colore diverso e ben distinguibile, da quello utilizzato per la preparazione e/o distribuzione dei pasti.

Art. 45 - Organizzazione del lavoro per la produzione

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

I flussi operativi devono garantire la marcia in avanti e devono essere evitati gli incroci di lavorazione fra prodotti diverse gli incroci fra sporco e pulito.

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.

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. 150 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.

Qualora la scadenza delle 48 oppure delle 72 ore avvenga nelle giornate di sabato o domenica, l'I.A. deve smaltire il campione il martedì successivo.

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 dei pasti dovrà rispettare gli standard igienici e di sicurezza alimentare previsti dalle normative europee, nazionali e regionali vigenti e dalle loro successive modifiche ed integrazioni.

Art. 49- Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Se le carni bianche e le carni rosse sono conservate nella stessa cella devono essere separate fisicamente e protette.

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 (Marchio o produttore o confezionatore, tipologia alimento, scadenza/tmc, lotto, data apertura e shelf life aziendale)

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, questo deve essere riconfezionato o conservato in modo idoneo e identificato con l'etichetta originale o da etichetta redatta dall'I.A. con i dati identificativi dell'etichetta originale (Marchio o produttore o confezionatore, tipologia alimento, scadenza/tmc, lotto, data apertura e shelf life aziendale)

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere la data di produzione e la data prevista di consumo e la destinazione d'uso.

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 originale o identificare la derrata alimentare con una etichetta che riporta i dati dell'etichetta originale (Marchio o produttore o confezionatore, tipologia alimento, scadenza/tmc, lotto, data apertura e shelf life aziendale)

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. 17.

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. L'I.A. sia nelle fasi di produzione che nelle fasi successive, deve prestare la massima attenzione alla presentazione dei piatti al consumatore finale durante la distribuzione.

Art. 52 - Preparazione

Tutte le preparazioni dei piatti devono avvenire la stessa mattina del consumo, tranne che per le preparazioni previste nell'art. 54.

La preparazione di piatti freddi, dei prodotti ittici, delle carni, delle verdure, dei salumi e formaggi dovranno avvenire 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. Per i cereali e legumi secchi per i quali non è richiesto un ammollo prima della cottura deve essere

effettuato un abbondante richiacquo in acqua fredda.

- 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 freddapurchè sia previsto nel manuale di autocontrolloaziendale con la relativa analisi dei rischi e i relativi limiti da rispettare per un corretto scongelamento.

Per lo scongelamento in cella frigorifera devono essere previste le registrazioni della data e ora di inizio scongelamento, destinazione d'uso e data del previsto consumo, data e ora di fine scongelamento.

Per lo scongelamento in acqua fredda devono essere previste le registrazioni di temperatura dell'acqua e del prodotto a fine scongelamento, il tempo intercorso fra l'inizio e la fine dello scongelamento, tali registrazioni devono essere presenti e per ogni ciclo di scongelamento.

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o, per gli arrostiti o paitti simili, il giorno precedente il consumo.

- La carne per la preparazione di polpette, hamburger, polpettoni, deve essere macinata nella stessa giornata della cottura e/o del consumo.

- 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 gammaper le verdure da consumarsi crude.

- 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 gastronom. 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. Per i formaggi tipo Toma DOP, Bra DOP, Raschera DOP ecc. è consentito il taglio della crosta il giorno prima del consumo purchè sia previsto dal manuale di autocontrollo aziendale con la relativa analisi dei rischi..

- 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: arrostiti, lessi, polpettoni, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini, impasti 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 o recipienti 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 Parmigiano Reggiano DOP acquistato già grattugiato in apposite confezionieroriginali dei produttori come descritto nell'art.21.

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 come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronom si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

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 specifiche procedure. L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. 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 e del preobbligo:

- un registro sul quale dovranno essere indicati: il crono programma degli interventi da effettuarsi nell'anno scolastico in corso e aggiornato entro il mese di settembre, per ogni anno scolastico successivo, la data dei singoli interventi; il tipo di intervento eseguito, il prodotto utilizzato, l'avvenuto monitoraggio delle singole esche e le conseguenti valutazioni, i limiti di attenzione e i limiti oltre i quali è necessario effettuare interventi straordinari.
- 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 (vedi requisito CAM 5.3.5)

I prodotti detergenti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere ad elevata biodegradabilità, a bassa tossicità e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici).

Più precisamente per quanto riguarda i detersivi devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo; per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, l'I.A. dovrà presentare la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

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 Prodotti in carta – tessuto (vedi requisito CAM 5.3.2)

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'I.A. deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

L'I.A. deve trasmettere all'A.C. il nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'A.C. dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 60 – Modalità di utilizzo dei detersivi e disinfettanti

I detersivi e disinfettanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche o secondo le istruzioni indicate dall'I.A.

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 61 - Divieti

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari né dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari né dal personale addetto alle pulizie. 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 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 o ad uso personale degli addetti al servizio.

Art. 62 -Pulizia e igienizzazione attrezzature del centro cottura

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

Art. 63 - Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'I.A. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovaglette a perdere. In tutti i servizi dei refettori o presso i lavamani devono essere datati di distributore per il detersivo per le mani e distributore per le salviette monouso.

Art. 64– Rifiuti (vedi requisito CAM 5.3.7)

I rifiuti solidi urbani provenienti dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

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

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. 65–Imballaggi(vedi 5.3.6 requisito CAM)

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 e compostabili.

L'I.A. deve garantire che i propri fornitori utilizzino imballaggi conformi ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

TITOLO XI CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 66 - 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. 67 - 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, entro e non oltre 5 giorni lavorativi, 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.).

L'I.A. fornirà, inoltre, a richiesta dell'A.C. i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli

organi istituzionali a ciò preposti.

Il personale dell'I.A. dei punti di distribuzione dovrà prendere in carico e conservare idoneamente, e se possibile fotografare, il corpo estraneo e l'alimento contaminato o l'alimento irregolare così come è stato rilevato dalle addette mensa e/o dall'utente e/o dai rappresentanti degli utenti e consegnare all'A.C. tutto il materiale per gli ulteriori accertamenti e indagini. In caso di mancato rispetto delle suddette clausole l'I.A. sarà sanzionata come previsto all'art. 71.

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. 68 - 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 completi di allegati e modulistica in uso presso il centro cottura e i centri di distribuzione, prima dell'inizio del servizio e successivamente ad ogni aggiornamento effettuato durante l'anno scolastico.

Art. 69 - 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. 70 - Metodologia del controllo di qualità

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli secondo le metodologie e con le modalità che riterranno più idonee ivi compreso l'effettuazione di riprese fotografiche e l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie (da 150g a 1 kg) 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. 71- 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;
- mancato rispetto del menù non preventivamente autorizzato dall'A.C.

- mancato rispetto della fornitura di derrate con le specifiche tecniche riferite ai CAM nelle giornate indicate nel menù a partire dal secondo rilievo di non conformità;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancato adempimento alla conservazione di corpi estranei e/o alimenti non conformi come previsto all'art. 66;
- mancata consegna o errata preparazione o distribuzione 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, dei centri cottura e punti di distribuzione, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancato rispetto del calendario delle date di interventi di manutenzione annuale presso ciascun plesso a partire dal secondo rilievo di non conformità;
- il mancato rispetto del calendario delle giornate di formazione a partire dal secondo rilievo di non conformità.
- mancata risoluzione di non conformità e riproporsi delle stesse nel tempo.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire entro e non oltre 5 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione da parte dell'A.C. o dei tecnici incaricati dall'A.C.

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. 72 - 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 o messa in liquidazione a carico dell'I.A.;
- b) 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 igienico-sanitarie 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;

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. 73 - Informazione agli utenti - requisito CAM 5.3.8

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 e non oltre 5giorni lavorativi dalla comunicazione del rilievo e/o della contestazione trasmessa dall'A.C. e/o dai tecnici incaricati dall'A.C..