



COMUNE DI MONTANARO

CITTA' METROPOLITANA di Torino

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
(FORNITURA DERRATE, PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI)
DELLE SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIA,
SECONDARIA INFERIORE**

Periodo 01.09.2016 – 31.08.2019



INDICE

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Articolo	1	Oggetto dell'appalto
Articolo	2	Modalità dell'appalto
Articolo	3	Durata dell'appalto
Articolo	4	Tipologia dei servizi richiesti
Articolo	5	Dimensione presumibile dell'utenza oggetto dell'appalto
Articolo	6	Standard di qualità del servizio

TITOLO II DETTAGLIO SERVIZI

Articolo	7	Svolgimento del servizio- Compiti dell'Impresa Aggiudicataria per la produzione dei pasti presso la cucina comunale
Articolo	8	Igiene e pulizia dei locali e delle attrezzature
Articolo	9	Prenotazione e pagamento dei pasti. Gestione informatizzata del servizio

TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

Articolo	10	Requisiti strutturali dell'impresa aggiudicataria
Articolo	11	Uso degli impianti di proprietà comunale
Articolo	12	Attrezzature che deve fornire l'impresa aggiudicataria
Articolo	13	Inventario
Articolo	14	Accessi

TITOLO IV ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Articolo	15	Oneri inerenti il servizio
Articolo	16	Assicurazioni
Articolo	17	Materiali di consumo
Articolo	18	Sospensione del servizio
Articolo	19	Subappalto

TITOLO V PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Articolo	20	Personale
Articolo	21	Idoneità sanitaria
Articolo	22	Personale operante con la ditta precedente
Articolo	23	Responsabile del servizio
Articolo	24	Vestiario del personale
Articolo	25	Applicazione del contratto di lavoro
Articolo	26	Personale messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale



TITOLO VI
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 27 Specifiche merceologiche degli alimenti

TITOLO VII
NORME CONCERNENTI TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 28 Modalità di consegna dei pasti
Articolo 29 Modalità di trasporto alla scuola secondaria e preparazione degli alimenti
Articolo 30 Distribuzione

TITOLO VIII
MENU' E TABELLE DIETETICHE

Articolo 31 Menù
Articolo 32 Variazione del menù
Articolo 33 Struttura del menù
Articolo 34 Quantità delle vivande
Articolo 35 Pasti sostitutivi
Articolo 36 Allestimento delle scorte

TITOLO IX
DIETE PARTICOLARI

Articolo 37 Diete speciali
Articolo 38 Diete in bianco e menù alternativi
Articolo 39 Introduzione di nuovi piatti

TITOLO X
IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 40 Organizzazione del lavoro per la produzione
Articolo 41 Conservazione campioni
Articolo 42 Conservazione delle derrate
Articolo 43 Riciclo
Articolo 44 Gestione eccedenze e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti

TITOLO XI
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 45 Manipolazione e cottura
Articolo 46 Operazioni preliminari
Articolo 47 Linea refrigerata
Articolo 48 Pentolame per la cottura



TITOLO XII
LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Articolo	49	Pulizia e sanificazione
Articolo	50	Caratteristiche detersivi
Articolo	51	Divieti
Articolo	52	Pulizia impianti
Articolo	53	Modalità di utilizzo dei detersivi
Articolo	54	Rifiuti
Articolo	55	Spogliatoi e servizi igienici

TITOLO XIII
CONTROLLI DI QUALITA'

Articolo	56	Organismi di controllo
Articolo	57	Controlli da parte dell'Amministrazione Committente
Articolo	58	Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria
Articolo	59	Elenco fornitori
Articolo	60	Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante
Articolo	61	Verifiche da parte degli utenti (Commissione mensa)

TITOLO XIV
NORME GENERALI

Articolo	62	Penalità
Articolo	63	Risoluzione del contratto
Articolo	64	Cauzione definitiva e spese contrattuali
Articolo	65	Pagamenti
Articolo	66	Revisione prezzi
Articolo	67	Osservanza delle norme e disposizioni
Articolo	68	Trattamento dei dati personali
Articolo	69	Allegati



TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Articolo 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di refezione scolastica, comprendente la fornitura e la preparazione, presso il centro di cottura dato in uso gratuito dall'Amministrazione Comunale (A.C.), di pasti freschi da destinare alla mensa della scuola d'infanzia, della scuola primaria, della scuola secondaria di primo grado, ubicata nel Comune di Montanaro.

Il servizio comprende altresì le pulizie e il riassetto del centro cottura, dei refettori e dei locali annessi, oltre alla distribuzione dei pasti nelle sale refettorio.

Pasti annui presunti: n° 36.000

Articolo 2 – Modalità dell'appalto

Trattandosi di un servizio di ristorazione scolastica rientrante tra quelli indicati nell'allegato IX del Codice dei Contratti pubblici D.Lgs.50/2016, l'appalto è aggiudicato, a norma dell'art.144/comma 1 e dell'art.95/comma 3 del Codice, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo gli elementi e i criteri stabiliti nel bando di gara.

La procedura prevista per la scelta del contraente è quella "aperta" ai sensi dell'art. 60 del Codice dei contratti pubblici D.Lgs.50/2016.

Articolo 3 - Durata dell'appalto

L'appalto ha la durata di anni scolastici n. 3 a decorrere dal 01.09.2016 e fino al 31.08.2019. Il servizio relativo alle mense scolastiche dovrà essere fornito tutti i giorni del calendario scolastico.

E' facoltà dell'Ente appaltante proseguire il contratto d'appalto fino a un massimo di anni 1 (uno) in applicazione e nel rispetto delle condizioni di cui all'art.63, comma 5, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Articolo 4 – Tipologia dei servizi richiesti

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina comunale, dove ha sede il centro di cottura, situata in via Caffaro n.16, facente parte del plesso scolastico della Scuola Primaria "Sandro Pertini" e della Scuola d'Infanzia "Fillak". Quindi dovranno:

- essere distribuiti nello stesso plesso ai bambini e agli insegnanti della scuola d'infanzia e della scuola primaria per cinque giorni alla settimana . La cucina è direttamente collegata, mediante agevole corridoio, al refettorio dove dovranno essere distribuiti i pasti agli alunni e agli insegnanti della scuola d'infanzia e della scuola primaria.
- essere veicolati in multirazione al plesso della scuola secondaria inferiore per due giorni alla settimana (salvo modifiche) utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente

L'articolazione completa del servizio comprende:

- Acquisto delle derrate alimentari
- Preparazione e cottura nella cucina comunale dei pasti



- Distribuzione dei pasti agli alunni della scuola d'infanzia e della scuola primaria (cinque giorni alla settimana)
- Trasporto dei pasti dalla cucina fino alla scuola secondaria inferiore di via Trieste 2 (indicativamente due giorni alla settimana) e successiva somministrazione
- Preparazione e pulizia dei refettori utilizzati
- Pulizia dei locali del centro di cottura (vedi successivo art.9) al termine del servizio
- Fornitura della merenda (per cinque giorni alla settimana) ai soli alunni della scuola d'infanzia

Articolo 5 – Dimensione presumibile dell'utenza oggetto dell'appalto

- Circa 65 pasti giornalieri (5 gg./settimana) per bambini della scuola d'infanzia statale, oltre la merenda del pomeriggio, secondo il menù e le tabelle dietetiche allegate
Refettorio: Via Caffaro 16
Numero presunto di pasti annui circa 11.000
- circa 135 pasti giornalieri (4gg/settimana) + 35 pasti giornalieri (1g./settimana) ai bambini della scuola primaria statale secondo il menù e le tabelle dietetiche allegate
Refettorio: Via Caffaro 16
Numero presunto di pasti annui: 19.500
- Veicolazione e distribuzione di circa 35 pasti giornalieri (2 gg./settimana) ai ragazzi della scuola secondaria inferiore
Refettorio: Via Trieste 2-Sede Scuola Secondaria Inferiore
Numero presunto di pasti annui: 2.500
- circa 3000 pasti annui per Insegnanti e Operatori delle scuole d'infanzia, primaria, secondaria inferiore presso i refettori delle rispettive scuole di appartenenza.

Qualora venissero organizzate uscite didattiche o attività fuori sede giornaliere, la ditta dovrà preparare i pasti da asporto per gli alunni e gli Insegnanti delle scuole; in questo caso la consegna del pasto dovrà avvenire prima della partenza delle classi o dei gruppi, secondo l'orario anticipatamente concordato.

Il numero complessivo annuo dei pasti, i giorni e gli orari di somministrazione (vedi successivo art.7) sono dati indicativi e non costituiscono vincolo per l'Amministrazione Comunale. Il quantitativo effettivo giornaliero dei pasti sarà stabilito e, quindi ordinato alla Ditta, sulla base delle presenze effettive. I pasti effettivamente riconosciuti alla Ditta saranno, pertanto, quelli ordinati giornalmente.

Il personale comunale assegnato alla Ditta (vedi successivo art.26), dopo aver rilevato le presenze giornaliere, comunicherà alla cucina, il quantitativo dei pasti da preparare.

Potranno inoltre variare in aumento o in diminuzione il numero e la dislocazione delle sedi dei refettori dove è richiesta la fornitura dei pasti, secondo le esigenze e le progettualità della scuola e dell'A.C.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici.

Articolo 6 -Standard di qualità del servizio

Gli standars di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante e sostanziale del medesimo.

Tali standars sono da considerarsi minimi.



TITOLO II **DETTAGLIO SERVIZIO**

Articolo 7 - Svolgimento del servizio -Compiti dell'impresa aggiudicataria per la produzione dei pasti presso la cucina comunale

1) La Ditta Appaltatrice s'impegna a

a) rifornire giornalmente, o secondo la periodicità consentita dal tipo di alimento, la dispensa della cucina di generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti previsti nel menù allegato al presente capitolato. Le merci dovranno avere le caratteristiche previste nell'allegato C;

b) preparare i pasti secondo i quantitativi richiesti giornalmente dagli utenti della mensa e tenendo conto dei diversi orari di somministrazione, utilizzando, oltre al personale fornito dal Comune (vedi successivo art.26), proprio personale;

d) preparare i refettori e apparecchiare i tavoli;

e) trasportare, su appositi carrelli, i contenitori dei pasti nel refettorio collegato alla cucina e somministrare i pasti ai bambini e agli Insegnanti della scuola d'infanzia e della scuola primaria secondo i seguenti orari e modalità:

-Scuola d'Infanzia: Ore 11.45 circa – verranno utilizzati piatti, bicchieri e posate tradizionali (no monouso) e la distribuzione deve avvenire ai tavoli

-Scuola primaria: Ore 12,30 – primo turno
Ore 13.10 – secondo turno

verranno utilizzati piatti, bicchieri e posate tradizionali (no monouso). La somministrazione dei pasti avviene nel refettorio presso il "punto di distribuzione" a cura del personale della cucina.

f) consegnare i pasti veicolati alla Scuola Secondaria Inferiore entro le ore 13.00 e non prima delle ore 12,45- dovranno essere forniti piatti, bicchieri e posate a perdere. I pasti veicolati dovranno essere forniti in contenitori multirazioni sigillati per la fase di trasporto e dovranno essere conformi alla normativa in vigore. La somministrazione dei pasti avviene nel refettorio presso il "punto di distribuzione" a cura del personale della cucina.

g) provvedere alle operazioni di pulizia dei refettori e dei locali della cucina;

h) riordinare e ripulire a fondo le stoviglie, i piatti e gli utensili utilizzati nella distribuzione dei pasti;

i) per le ore 15.30 circa preparare le merende per i bambini della scuola d'infanzia, secondo quanto previsto nel menù (allegato A), e provvedere alla distribuzione;

l) gli orari sono indicativi e potranno subire modifiche legate alle esigenze del servizio.

2) La Ditta appaltatrice dovrà inoltre:

a) acquistare stoviglie e posate da aggiungere a quelle già in dotazione, qualora non fossero sufficienti o fossero da sostituire;

b) fornire tovaglie e tovaglioli di carta (ricambio giornaliero) per i tavoli dei refettori;



c) provvedere all'acquisto e all'installazione delle apparecchiature, attrezzature e arredi elencati all'art.12 del presente capitolato e a tutte quelle che, nel corso di durata del servizio, si rendessero necessarie per essere in regola con le norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi o che la gestione riterrà necessarie per migliorare il servizio. Allo scadere del contratto sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale riscattare la proprietà di tali attrezzature al valore in quel momento risultante per effetto dell'ammortamento civilistico dei beni.

d) la Ditta dovrà inoltre essere disponibile a concedere in prestito d'uso apparecchiature, pentolame in acciaio inox, contenitori termici, etc... che si rendessero necessari per gestire i vari servizi e dovrà provvedere a eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendessero necessari durante la gestione causa usura, danneggiamenti o furti;

e) provvedere alla fornitura di attrezzature e prodotti necessari allo svolgimento di tutte le operazioni di pulizia previste in capitolato;

f) adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale programmando analisi chimiche e batteriologiche su alimenti, ambienti, attrezzature e personale del servizio. Le analisi microbiologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri; con le analisi chimiche si dovrà ricercare la presenza di residui chimici volontari e non;

g) provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali cucina ed accessori, dei locali refettori e delle attrezzature e arredi ivi collocati Sono da considerarsi di ordinaria manutenzione tutte le piccole riparazioni e la sostituzione di parti soggette ad usura, come ad esempio:

- La tinteggiatura delle pareti;
- La sostituzione di piastrelle rotte delle pareti e dei pavimenti
- Sostituzione delle guarnizioni, manopole,...
- Riparazioni idrauliche
- Sostituzione vetri
- Riparazione o sostituzione delle reti anti insetti
- Ecc...

La ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro 5/10 giorni successivi al verificarsi del guasto. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi.

Dovendosi il presente servizio integrare con il normale svolgimento dell'attività didattica, i tempi e i modi della sua organizzazione dovranno essere preventivamente concordati con la competente autorità scolastica, che avrà la facoltà di disporre in merito.

In nessun caso la ditta appaltatrice potrà mettere in atto modalità organizzative che possano limitare il normale svolgimento dell'attività didattica, se non previa espressa autorizzazione dell'autorità scolastica preposta.

Articolo 8 - Igiene e pulizia dei locali e delle attrezzature

1) La ditta aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale e propri mezzi alle operazioni di pulizia dei locali (cucina, servizi e refettori), delle attrezzature, del pentolame e delle stoviglie.

2) La ditta dovrà impiegare detersivi idonei e di buona qualità, correttamente etichettati e riportanti le corrette norme di utilizzo (campo di applicazione, dosaggio, modalità di utilizzo) le cui schede tecniche e di sicurezza dovranno essere depositate nei locali di servizio attigui alla cucina.



- 3) Terminata la distribuzione dei pasti, il personale della ditta appaltatrice dovrà provvedere affinché tutte le attrezzature ed i locali di cucina siano perfettamente ripuliti ed eventualmente disinfettati con prodotti idonei
- 4) E' parimenti a carico della ditta appaltatrice la pulizia dei corpi illuminanti, degli infissi, delle pareti, la lavatura dei vetri, nonché all'occorrenza il di sgorgo delle condutture di scarico pertinenti.
- 5) All'inizio e al termine del periodo di gestione, nonché prima della riapertura della cucina a seguito della sospensione estiva, la ditta dovrà provvedere ad effettuare una pulizia generale ed un risanamento completo dei locali.
- 5) Inoltre la ditta dovrà provvedere alla derattizzazione e alle operazioni periodiche di bonifica ambientale fatte da ditte specializzate.

ART.9 – Prenotazione e pagamento dei pasti. Gestione informatizzata del servizio.

La prenotazione del numero dei pasti giornalieri sarà effettuata a carico della Ditta secondo le procedure indicate nel successivo art. 26 "Personale" comunale messo a disposizione della Ditta “

L'appaltatore dovrà proporre in sede di offerta un sistema di gestione informatizzata del servizio di prenotazione pasti nonché del relativo servizio di gestione amministrativo/contabile, come dettagliatamente specificato nel successivo punto “a-Descrizione del servizio”.

Il sistema dovrà essere operativo dal 1°settembre 2016.

E' possibile proporre delle migliorie che saranno oggetto di valutazione.

La Ditta potrà proporre un solo sistema informatico, che sarà valutato, di cui dovrà specificare nome e produttore.

Il sistema proposto deve possedere i seguenti requisiti generali di qualità in tema di sicurezza, conservazione dei dati e rispetto delle norme vigenti:

- Il sistema informatizzato deve essere conforme alle prescrizioni della Legge n.4 del 9 gennaio 2004 “disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici”
- La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili
- Al fine di garantire idonei livelli di qualità nonché continuità del servizio, la società d'informatica fornitrice del sistema deve essere certificata Iso27001 e Iso22301
- Il sistema informatizzato deve essere stato ampiamente sperimentato presso altre amministrazioni comunali, in misura non inferiore a 30, specificatamente per le modalità di gestione richieste nel presente capitolato.

a -Descrizione del servizio

La gestione contabile informatizzata del servizio di Ristorazione Scolastica dovrà prevedere:

- Gestione anagrafica completa degli alunni e delle relative rette
- Gestione completa della prenotazione informatizzata dei pasti (alunni e insegnanti) ad opera del personale di cucina mediante Pos dotati di lettore di codici a barre. Il



-
- sistema dovrà prevedere la stampa dei fogli di classe con le relative codifiche per agevolare la verifica dei presenti.
- Gestione completa della contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dalla stazione appaltante
 - Riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti tramite dei punti vendita (convenzionati con il Comune di Montanaro per la riscossione dei pagamenti della mensa) dislocati sul territorio. Sono da prevedere almeno due punti vendita. I punti vendita dovranno effettuare le ricariche mediante POS in modalità on –line per permettere l'aggiornamento in tempo reale del saldo dell'utente. Le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy.
 - Gestione degli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento, sia tramite e-mail sia tramite SMS secondo modalità che verranno concordate con l'Ente. I costi per l'invio degli SMS si intendono compresi nel servizio
 - In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati
 - Il sistema dovrà prevedere un accesso da parte degli utenti in modo che questi possano direttamente conoscere la loro situazione (sia contabile che in merito ai pasti consumati).

Il Comune di Montanaro attualmente ha in uso un sistema informatico che possiede tutte queste caratteristiche e che potrà essere utilizzato a sua volta dalla Ditta appaltatrice, se interessata.

b- Oneri della ditta aggiudicataria:

- la fornitura ed il mantenimento per la durata dell'appalto del sistema informatico (compresi i POS della cucina e dei punti vendita) ovvero tutte le spese per l'installazione e la manutenzione delle apparecchiature dell'hardware e del software, e tutto quanto attiene al funzionamento e mantenimento in efficienza dello stesso;
- la formazione specifica del personale addetto alla gestione del programma, compresa la fornitura di un manuale operativo, anche in caso di aggiornamento dello stesso;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001
- la gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno)
- l'inserimento e la gestione dei dati relativi agli utenti (trasmessi dall' ufficio scuola del Comune) e l'aggiornamento delle banche dati
- l'attribuzione delle credenziali agli utenti (da trasmettere all'ufficio scuola del Comune)
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti , secondo quanto trasmesso dall' ufficio scuola del Comune)
- la verifica e la regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dagli uffici comunali
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori
- l'indicazione di un referente locale per la gestione ordinaria del sistema e la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- l'attivazione di un Personal Computer presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- sono a carico dell'aggiudicatario tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico



- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale e/o per gli esercenti dei punti vendita convenzionati con il Comune di Montanaro in merito all'utilizzo del sistema
- il sistema di gestione informatizzata del servizio deve essere concepito in maniera tale da limitare al minimo le operazioni annuali di aggiornamento degli utenti già inseriti nel data base. I dati contenuti nel data base dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, non potranno in alcun caso essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti. A tal fine la Ditta Appaltatrice verrà designata "Responsabile del trattamento dei dati personali", in conformità al D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali". La banca dati è comunque di esclusiva proprietà dell'Amministrazione Comunale e, in caso di risoluzione del contratto ovvero alla sua scadenza, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa (in formato standard e aperto) insieme ad eventuali software o applicativi necessari per l'utilizzo dei dati. In tal caso l'Ente si riserva la facoltà di non procedere alla stipula dei relativi contratti di manutenzione dei software.

Al termine dell'appalto il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato.

c- Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale:

- la raccolta delle iscrizioni al servizio mensa
- l'invio al referente locale del sistema informatico dei dati per l'inserimento e l'aggiornamento della banca dati utenti prima dell'inizio di ogni anno scolastico e ogni qualvolta si verificano variazioni
- la consegna agli utenti delle credenziali assegnate dal sistema informatico per effettuare i pagamenti e accedere al sistema
- la stipula di convenzioni con gli esercizi commerciali (punti vendita dei buoni virtuali) incaricati alla riscossione dei pagamenti per conto dell'Amministrazione Comunale
- Invio di solleciti di pagamento agli utenti con debiti elevati, prima di attivare le procedure previste dalla legge per la riscossione coattiva delle somme non pagate.



TITOLO III STRUTTURE ATTREZZATURE ED ARREDI

Articolo 10 - Requisiti strutturali dell'impresa aggiudicataria

L'I.A., nel caso in cui non fosse possibile utilizzare i locali dalla cucina di Montanaro per cause di forza maggiore (ad esempio per assenza di corrente elettrica o gas) deve disporre di un centro di cottura alternativo situato ad una distanza da Montanaro non superiore a n.40 Km. Deve prevedere inoltre un adeguato protocollo per la gestione degli imprevisti e delle emergenze che dovessero eventualmente verificarsi durante l'esecuzione del contratto,

Articolo 11 - Uso degli impianti di proprietà comunale

1) Il Comune di Montanaro concede in uso gratuito e consegna alla ditta aggiudicataria, alle condizioni previste nel presente articolo e con decorrenza dalla data di inizio del servizio:

- i locali del centro di cottura e del refettorio, situati a Montanaro nel fabbricato sito in via Caffaro n°16, attiguo e collegato alle Scuole d'Infanzia e Primaria Statali così costituiti:
 - ❖ piccolo magazzino per deposito merci
 - ❖ locale frigoriferi
 - ❖ cucina per il centro di cottura
 - ❖ locali lavaggio e deposito stoviglie
 - ❖ servizi igienici
 - ❖ corridoio di collegamento con il refettorio delle scuole d'infanzia e primaria
 - ❖ salone refettorio arredato con tavoli e sedie per circa 180 posti a sedere. Una parte del locale è riservata alla scuola dell'infanzia
- le due sale refettorio situate a Montanaro nel fabbricato sito in via Trieste n°2 presso la sede della Scuola Secondaria Inferiore arredate con tavoli e sedie per circa 70 posti a sedere

2) La Ditta si obbliga a non apportare, senza autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture e alle attrezzature. L'eventuale ripristino della situazione iniziale è a carico del gestore, fatti salvi eventuali danni o penali che saranno poste a carico della ditta.

3) La ditta è tenuta a riconsegnare, al termine del contratto, i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso, da accertare con apposito verbale di riconsegna stilato in contraddittorio.

4) La ditta potrà utilizzare i locali e le attrezzature concesse esclusivamente per fornire i pasti alle mense scolastiche indicati nel presente capitolato o, in casi particolari, a terzi espressamente richiesti ed autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

5) La ditta avrà la facoltà di utilizzare la struttura per la preparazione dei pasti destinati ad altre utenze non rientranti tra quelle elencate nel presente capitolato, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Tali pasti non potranno in alcun modo essere consumati all'interno della struttura, ma dovranno essere trasportati, a cura esclusiva della ditta, presso la destinazione di consumo. Inoltre, per ciascun pasto destinato ad utenze diverse come sopra definite, la ditta dovrà corrispondere al Comune di Montanaro un importo, da concordare, a titolo di rimborso per spese generali e per usura delle attrezzature.



6) La ditta aggiudicataria 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 della ditta aggiudicataria.

7) Sono a carico dell'Amministrazione Comunale le spese inerenti l'erogazione dell'energia elettrica, del gas e dell'acqua potabile occorrente all'espletamento del servizio, nonché quelle inerenti all'illuminazione dei locali e al riscaldamento dei medesimi. Resta a carico dell'Amministrazione comunale la spesa relativa al servizio di smaltimento dei rifiuti.

8) Le spese telefoniche, relative all'apparecchio in dotazione alla cucina, sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

Articolo 12 – Attrezzature che deve fornire l'I.A.

L'I.A. ha l'obbligo di acquistare ed installare, all'inizio del servizio, le seguenti attrezzature :

- 1) n.1 Armadio mobile verticale di mantenimento temperatura –legame caldo (capacità n.10 gastronorm)
- 2) n.1 Affettatrice professionale
- 3) n. 1 Bilancia professionale 30 Kg. elettronica digitale
- 4) rinnovo completo delle stoviglie (piatti, bicchieri, forchette, cucchiai, etc..) per la scuola dell'infanzia (circa n.100 coperti)

Tali attrezzature. allo scadere del contratto, rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Articolo 13 - Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto sopra citato saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante del Comune e da un rappresentante della Ditta. Tale operazione dovrà essere ultimata prima dell'inizio del servizio.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, se ritenuto necessario dal Comune, reintegrato.

Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna si intende funzionante e in buon stato.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale che si rendano necessari durante la gestione a causa di usura, danneggiamenti o furti sarà a totale carico del gestore che dovrà provvedere alla necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta al gestore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta.

La Ditta è tenuta a consegnare, al termine del contratto, tutto il materiale elencato nel verbale di carico in buono stato di conservazione. Le perdite o i danneggiamenti del materiale dato in consegna saranno tollerate nella misura del 5% del valore complessivo del materiale consegnato.



Articolo 14 - Accessi

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altri soggetti preposti all'attività di controllo da essa autorizzate, nonché ai rappresentanti della Commissione Mensa, sia presso il centro di cottura che presso i magazzini ed i refettori.

L'A.C. si riserva altresì il diritto di predisporre controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, nonché l'effettuazione di analisi microbiologiche e/o chimiche sulle derrate, sia presso la cucina che presso i punti di distribuzione, tramite laboratori di propria fiducia.

Nei locali scolastici, adibiti al servizio di ristorazione, è consentito l'accesso esclusivamente al personale dell'I.A., agli incaricati della manutenzione, ai funzionari dell'A.C. ed ai rappresentanti della commissione mensa autorizzati. Ogni deroga e responsabilità sono a carico dell'I.A.

TITOLO IV ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Articolo 15 – Oneri inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relativa alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, alla pulizia ed al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, esclusi atri, corridoi e scale sono a totale carico dell'I.A.

Inoltre l'I.A. dovrà provvedere alla distribuzione della merenda alle ore 15,30 nella scuola dell'infanzia.

Articolo 16 – Assicurazioni

La ditta aggiudicataria è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'Amministrazione Comunale relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato, ed è responsabile dei danni a chiunque causati: personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse.

Sono da ritenersi a carico della ditta gli oneri ed i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio stesso.

E' pertanto a carico della ditta l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa RCT/RCO contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione dei servizi in appalto.

La ditta è tenuta, prima dell'avvio del servizio, e comunque entro la data di stipula del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a dotarsi di apposita assicurazione riferita specificamente al servizio oggetto del presente appalto.

Tale polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi della ditta nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali non inferiori;

-ad euro 2.500.000,00 per ogni sinistro
-ad euro 2.500,000,00 per danni a persone
-ad euro 500.000,00 per danni a cose

La polizza dovrà coprire l'intero periodo del servizio.



Articolo 17 – Materiali di consumo

Sono a carico dell'I.A. la fornitura di stoviglie e piatti tradizionali e/o monouso, vassoi a scomparto, ove necessari, ed ogni altro utensile necessario per la distribuzione, comprese le brocche infrangibili in policarbonato (non di plastica) dotate di coperchio (1 ogni 5 bambini) da lt. 1 e/o 1,5, a seconda dell'età dell'utenza, per la somministrazione dell'acqua dell'acquedotto comunale, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (es. detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli ec...)

Piatti, bicchieri e posate monouso devono essere in materiale plastico per alimenti riciclabile, secondo la normativa vigente in materia di smaltimento rifiuti. Le posate monouso devono essere in materiale resistente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto con alimenti.

La fornitura, per ogni utente, deve essere costituita da: n°1 tovaglietta, n°1 tovagliolo, n°1 bicchiere, n°1 piatto per il primo, n°1 piatto per il secondo, n°1 piatto o vaschetta per il dessert, nel caso si utilizzi il servizio di distribuzione tradizionale ai tavoli.

I tovaglioli di carta dovranno essere prodotti con ovatta di cellulosa atossica, a doppio velo.

Dovrà essere fornita, senza oneri aggiuntivi, acqua minerale in casi particolari, in cui, per diverse motivazioni, non sia possibile prelevare o utilizzare l'acqua dell'acquedotto comunale.

Articolo 18- Sospensione del servizio

1) Nel caso di sciopero del personale delle scuole o interruzione del servizio per cause di forza maggiore, si riconoscono alla ditta fornitrice i seguenti compensi:

a) se la comunicazione dello sciopero o dell'interruzione avviene nel giorno della fornitura, l'Amministrazione concederà un accredito del 25% sul prezzo del pasto a compenso dei costi fissi cui la ditta deve far fronte (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente).

b) non si riconoscono compensi nel caso in cui se ne dia comunicazione il giorno precedente alla fornitura.

2) Per scioperi del personale dipendente dalla ditta aggiudicataria nessuna penalità sarà imputabile se ne venga data comunicazione entro le ore 10.00 del giorno precedente; qualora la comunicazione sia fatta dopo tale termine e non sia quindi possibile avvisare in tempo le famiglie degli alunni, è applicabile la penalità del 30% sull'importo totale dei pasti prenotati, fatta salva la facoltà di acquisto da parte dell'Amministrazione, a totale carico della Ditta fornitrice, di alimenti alternativi al pasto del giorno non fornito.

Articolo 19 - Divieto di subappalto

1) E' assolutamente proibito all'aggiudicatario subappaltare o comunque cedere il contratto, sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto e dell'incameramento della cauzione e risarcimento danni.

2) Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione scolastica, ad eccezione dei servizi di trasporto delle derrate, della manutenzione ordinaria, delle pulizie straordinarie, così come disciplinato dall'art.105 del D.Lgs, n.50/2016



TITOLO V

PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Articolo 20- Personale

L'I.A. dovrà assicurare il servizio con proprio personale in rapporto adeguato ai numero dei pasti da preparare e da distribuire.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro.

Qualsiasi variazione, rispetto all'elenco trasmesso, dovrà essere comunicata per iscritto all'A.C..

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve essere quello previsto in fase d'offerta, sia come numero, sia come mansioni e livello

Deve essere garantita la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'Impresa in sede di offerta. A tale proposito, in sede di offerta deve essere indicato il numero di personale minimo sempre presente nelle varie fasi del servizio, ivi compreso il servizio di distribuzione e di pulizia

L'appaltatore è responsabile del comportamento del proprio personale. Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto, sia nei confronti del personale comunale, sia nei confronti del personale dipendente dall'amministrazione scolastica statale (insegnanti e operatori). L'appaltatore s'impegna a richiamare, multare, e se del caso sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile;

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso il curriculum professionale.

In aggiunta al personale della Ditta, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta, per 36 ore settimanali, n°1 dipendente comunale, secondo le modalità indicate nel successivo art.26

Formazione

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale

Oltre ai corsi di aggiornamento obbligatori (ad esempio sulla sicurezza sul lavoro), la ditta dovrà formare e sensibilizzare il personale sulle principali regole da seguire per una sana e corretta alimentazione, in particolare sui seguenti argomenti:

- aspetti nutrizionali in genere
- importanza di consumo di frutta e verdura
- importanza della riduzione del sale nell'alimentazione
- allergie e intolleranze alimentari
- la nuova normativa sull'etichettatura, con attenzione all'indicazione degli allergeni
- l'importanza del recupero di alimenti non distribuiti

Articolo 21 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed informato sui rischi sanitari ed essere in idonee condizioni di salute tali da non pregiudicare la salubrità e l'igiene dei prodotti alimentari.

Le vigenti disposizioni emanate dalle Autorità Sanitarie competenti in merito ai controlli e alla profilassi delle malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate e, se nuove, immediatamente recepite.



Articolo 22 - Personale operante con la ditta precedente

L'I.A. dovrà garantire la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze della Ditta precedente, già affidataria del medesimo servizio, secondo quanto previsto dal vigente contratto di lavoro della categoria interessata.

Articolo 23 - Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile in possesso di laurea in scienza dell'alimentazione o nutrizione o tecnologia alimentare o titolo equipollente e con esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore della ristorazione, di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del presente capitolato e di adeguata formazione documentata.

Il Responsabile/Direttore della cucina di Montanaro dovrà occuparsi della direzione del servizio e coordinare le attività del personale (personale comunale e personale della ditta).

Il Responsabile, dovrà anche sovrintendere alle attività di pianificazione, esecuzione e registrazione relative alla sicurezza igienico sanitaria degli alimenti (responsabile dell'autocontrollo HACCP).

Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con gli addetti al servizio e con l'ufficio comunale preposto al controllo della mensa scolastica e dovrà essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi. Sarà la persona a cui fare riferimento per qualsiasi problema inerente l'intero servizio di refezione scolastica.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, etc...) l'Impresa provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Articolo 24 - Vestiario del personale

L'I.A. fornirà a tutto il personale, compreso quello comunale, gli indumenti da lavoro da indossare durante l'orario di servizio, prescritti dalle norme in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori, ivi compresi gli armadietti per il contenimento del vestiario stesso che resteranno di proprietà dell'I.A. L'impresa dovrà altresì fornire, ai rappresentanti dei genitori, camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi della Commissione Mensa.

Articolo 25 - Applicazione del contratto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal C.C.N.L., deve essere dipendente dell'impresa e quindi indicato nel libro paga dell'impresa medesima.

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

Su richiesta della Stazione Appaltante, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione Appaltante, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del Lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'impresa



sarà tenuta ad integrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispektorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa ha regolarizzato la propria posizione.

Articolo 26 - Personale messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale di Montanaro mette a disposizione, per i servizi oggetto del presente appalto, dell'I. A. n°1 dipendente di ruolo comunale.

A proposito di tale dipendente si specifica che:

- a- appartiene alla categoria B (ex 4^a qualifica funzionale) del vigente CCNL del personale del comparto delle Regioni e degli EE.LL.;
- b- lavora da oltre 20 anni come cuoca nel servizio mensa scolastica;
- c- ha frequentato negli ultimi anni corsi di aggiornamento sul sistema di autocontrollo (HACCP) e sulla celiachia promossi dal S.I.A.N. dell'ASL TO4 e dalle ditte appaltatrici del servizio di ristorazione di Montanaro;
- d- trattandosi di una dipendente comunale è soggetta alle normative contrattuali della categoria: orario di lavoro: 36 ore settimanali - Ferie 33 giorni all'anno- permessi-malattia etc...;
- e- l'orario di lavoro dovrà svolgersi nella fascia oraria di apertura del servizio (7.30/16.30) l'eventuale lavoro straordinario dev'essere preventivamente autorizzato dal Comune;
- f- le ferie verranno usufruite, salvo motivi eccezionali, durante la chiusura del servizio (Natale, Carnevale, Pasqua, Agosto);
- g- saranno a carico della Ditta le spese relative al vestiario di lavoro;
- h- durante i periodi di assenza dal servizio della dipendente (per malattia, permessi, ferie, ecc) la Ditta dovrà garantire il regolare funzionamento del servizio, provvedendo alla sua sostituzione. Nulla verrà corrisposto alla Ditta per la sostituzione.
- i- fermo restando il cosiddetto rapporto organico (che continua ad intercorrere tra la dipendente e il Comune di Montanaro ovvero di titolarità), dipenderà sotto il profilo organizzativo funzionale dalla Ditta Aggiudicataria e sarà tenuta ad osservare le indicazioni di lavoro impartite dal Responsabile nominato dalla Ditta.

La Ditta aggiudicataria, in quanto completamente responsabile della gestione del servizio, affiderà alla dipendente comunale, nell'ambito del servizio di preparazione e distribuzione pasti, le mansioni e gli incarichi che riterrà più opportuni e più funzionali al proprio modello organizzativo.

Eventuali inadempienze della dipendente comunale assegnata, dovranno essere tempestivamente comunicate dalla Ditta al Responsabile dell'ufficio comunale competente che, dopo i dovuti accertamenti, valuterà i provvedimenti da assumere;

Oltre a svolgere le mansioni relative alla preparazione e/o distribuzione dei pasti assegnate dalla Ditta, la dipendente comunale, durante l'orario di lavoro, dovrà rilevare, indicativamente nella fascia oraria compresa tra le 8.30 e le 9.30, le presenze giornaliere degli alunni, attraverso la prenotazione informatizzata dei pasti mediante i Pos dotati di lettore di codici a barre, forniti dalla ditta.

In sua assenza tale compito dovrà essere svolto dal personale dell'I.A.



TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 27 – Specifiche merceologiche degli alimenti

Le caratteristiche evidenziate nell'allegato "C" al presente Capitolato rappresentano un vincolo-base nella scelta delle materie prime, a tutela della sicurezza igienico-nutrizionale del pasto.

Tutti i prodotti richiesti dal Capitolato d'appalto devono essere OGM free e conformi alla vigente normativa.

Devono rispettare quanto previsto dalle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte attualmente in vigore.

I prodotti per la preparazione dei pasti devono avere confezioni ed etichettature conformi alle disposizioni del Reg. CE 1169/2011, con particolare attenzione alle "Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alla collettività" prescritte dalla Nota Ministeriale 0003674-P del 06/02/2015 in merito alle informazioni sugli alimenti a tutela del consumatore finale o della collettività. Occorre quindi comunicare all'utenza, in maniera chiara e attraverso avvisi esposti in luogo ben visibile (es. sul menu o apposito cartello), che per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Il personale dovrà essere idoneamente formato sulla documentazione informativa a disposizione dell'utenza.

Gli alimenti idonei ai celiaci possono essere naturalmente privi di glutine, notificati ai sensi del D.Lgs. 111/92, conformi al Reg. CE 41/2009, oppure a marchio spiga sbarrata o inseriti nel prontuario AIC. Si ricorda, inoltre, che dal 27/07/2016 il Reg. CE 41/2009 verrà abrogato dal regolamento 609/2013 con successiva entrata in vigore del Reg. 828/20

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai vigenti regolamenti comunitari (Reg. CE 834/2007 s.m.i., n.889/2008, n.1235/2008, n.710/2009)

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n.852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari)
- D.Lgs. 114/2006 e Reg CE 1169/2011 (allergeni alimentari)
- Reg. CE n.178/2002 (sicurezza alimentare)

TITOLO VII NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE PASTI

Articolo 28 - Modalità di consegna pasti

La consegna dei pasti ai refettori dovrà essere ultimata:

- Entro le ore 11,45 per la scuola dell'infanzia
- Entro le ore 12,30 per la scuola primaria (1° turno)
- Entro le ore 13.10 per la scuola primaria (2°turno)
- Entro le ore 13.00 (e non prima delle ore 12,30) per la scuola secondaria (pasti veicolati)

Tali orari devono essere rispettati in modo tassativo.



Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvo casi documentati e di forza maggiore.

Solo per le derrate non deperibili, quali olio, zucchero, sale aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere.

Articolo 29 - Modalità di trasporto alla scuola secondaria e preparazione degli alimenti.

Gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dalla vigente normativa.

Il mezzo di trasporto deve essere idoneo, adibito esclusivamente al trasporto degli alimenti e comunque conforme alla vigente normativa.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente, o al bisogno, alla sanificazione dei mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento e contaminazione agli alimenti trasportati. Tale operazione, adeguatamente documentata, deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

Per il trasporto dei pasti veicolati, si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene, dotati di coperchio a tenuta termica, muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori isotermici devono essere opportunamente identificati e su almeno uno di loro deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata, mentre la frutta e la verdura devono essere trasportate in cassette o cartoni e, se in quantità ridotte, in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi. I sacchetti dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, con indicazione, nel documento di trasporto, del nome del produttore, della data di confezionamento, la data di scadenza originale, nonché la quantità.

Le gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a 10 cm. Per evitare fenomeni di impaccamento, ad eccezione dei casi in cui i carrelli termici non siano idonei a contenerli.

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).

Entro il primo mese di servizio e ad ogni inizio di anno scolastico, l'I.A. dovrà fornire all'A.C. l'indicazione dell'automezzo utilizzato per il trasporto e la consegna dei pasti alla scuola secondaria di via Trieste, precisando la targa e l'intestatario.

La consegna dei pasti presso la scuola secondaria dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto in duplice copia nel quale dovrà essere indicata la data e l'ora di inizio trasporto, le generalità del cedente, del cessionario, le generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, la descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti e la numerazione progressiva.

Articolo 30 – Distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione, prima di distribuire i pasti deve:

- Togliere anelli (è consentita la fede nuziale), braccialetti, orologi, collane, orecchini, piercing
- Lavare le mani con particolare cura
- Indossare il camice, la cuffia e gli indumenti previsti dalla normativa in materia di igiene alimentare



- Proteggere foruncoli o abrasioni infette con appositi cerotti;
- Aprire il contenitore isoteramico all'arrivo delle derrate alimentari per effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni, Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori che, a rilevamento di temperatura effettuato, dovranno essere richiusi e ricollocati nel contenitore. A tal fine l'I.A. deve utilizzare termometri tarati la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno +/- 0.25°C. L'I.A. dovrà nel proprio manuale di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti.

Il personale addetto alla distribuzione deve altresì vigilare che persone non autorizzate non intervengano nelle diverse fasi della distribuzione.

TITOLO VIII

MENU E TABELLE DIETETICHE

Articolo 31 - Menu

Dovranno essere rispettati i menù predisposti dall'A.C. in accordo con il competente servizio dell'ASL TO4.

I menù sono articolati in menù invernale e menu estivo, su quattro settimane a rotazione per i tre ordini di scuola. (infanzia, primaria e secondaria inferiore). Salvo diverse disposizioni giustificate dalla situazione climatica, il menù invernale viene introdotto nella prima settimana di novembre (periodo novembre/marzo) e il menù estivo nella prima settimana di aprile (periodo aprile/ottobre).

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (vedi allegati) e/o concordate tra le parti. Il menù ed il capitolato d'appalto dovranno essere conservati presso la cucina per consentire al personale comunale incaricato dei controlli ed all'ASL di verificarne il rispetto.

Articolo 32 – Variazione del menu

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti del presente Capitolato in considerazione delle seguenti varianti:

- indicazioni, suggerimenti e osservazioni da parte del S.I.A.N. dell'ASL TO4;
- cambio stagionale
- grado di accettabilità degli utenti
- necessità di sperimentazione

Eventuali variazioni del menù dovranno preventivamente essere concordate tra le parti; eventuali innovazioni e proposte di nuovi piatti (coerenti con i menù approvati) dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menù in particolari e motivate circostanze (es. mancata fornitura, guasto di attrezzature, interruzione dell'energia elettrica o del gas, incidenti, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili,etc..).

Tali variazioni dovranno in ogni caso essere comunicate (via e-mail) e concordate con l'ufficio comunale competente.



Articolo 33 - Struttura del menu

Nel dettaglio la struttura del menù per tutte le categorie di utenti è la seguente:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- Frutta fresca di stagione oppure yogurt o dessert (una volta alla settimana).

Inoltre per gli alunni della scuola d'infanzia dovrà essere fornita la merenda del pomeriggio.

In sostituzione del pasto programmato, l'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monorazione, secondo le normative vigenti in materia di igiene degli alimenti.

Ogni pasto sostitutivo, dovrà essere comprensivo di acqua minerale naturale cl.50.

Articolo 34 – Quantità delle vivande

I pasti per il servizio di refezione dovranno essere confezionati secondo quanto previsto dalle tabelle dietetiche giornaliere, redatte in base alle indicazioni fornite dal S.I.A.N. (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) dell'Azienda Sanitaria Locale ASL TO4 e allegate al presente capitolato (allegato B), di cui costituiscono parte integrante.

Le tabelle dietetiche riportano i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di pulizia e lavorazione e dei cali dovuti allo scongelamento.

La ditta aggiudicataria dovrà preparare i pasti per ogni servizio tenendo conto delle grammature specifiche previste per ogni tipo di utenza.

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

Vista l'importanza della corretta porzionatura ai fini dell'equilibrio nutrizionale dei pasti, dovranno essere adottate modalità precise per porzionare i piatti, al fine di garantire la porzione a cotto corrispondente alla quantità prevista nelle tabelle dietetiche. La Ditta dovrà adottare una delle seguenti tecniche validate:

PIATTO CAMPIONE:

Può essere realizzato con 2 modalità:

- a) pesare l'alimento a crudo nella quantità stabilita dalle tabelle dietetiche per fascia di età, cuocerlo e disporlo a cotto su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare;
- b) cominciare con la lettura della quantità a crudo di alimento stabilita dalle tabelle dietetiche per fascia di età (ad esempio 60 g a crudo). Utilizzare tabelle di conversione crudo-cotto validate dalla letteratura scientifica (ad es. tabelle elaborate dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli alimenti e la nutrizione – INRAN -); sulla base delle tabelle INRAN, ad esempio, la pasta di semola corta, da crudo a cotto, aumenta di 2 volte. Calcolare la porzione a cotto (ad esempio 60 g x 2 = 120 g.) Pesare l'alimento a cotto nella porzione individuata (i 120 g dell'esempio) e disporlo su di un piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare.

La modalità migliore, per realizzare un piatto campione è la a), vista la possibilità di cucinare in loco prevista dal presente appalto.



FOTO DEL PIATTO CAMPIONE:

Fotografia di un piatto campione precedentemente preparata e consegnata agli addetti mensa come modello di corretta porzione.

UTENSILI TARATI:

Uso di utensili con dimensioni diverse a seconda della fascia di età, per i quali è stata verificata la corrispondenza tra grammatura a crudo e volume a cotto.

Articolo 35- Pasti sostitutivi

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione e che non consentano la sostituzione, l'I.A., entro il tempo massimo di 60', dovrà provvedere alla relativa sostituzione con piatti alternativi di facile esecuzione e di pari valore nutrizionale.

Lo schema di sostituzione prevede:

1°piatto: pasta o riso in bianco

2°piatto: tonno o formaggio o prosciutto

Contorno: insalata di pomodori o finocchi

Dessert: Mousse di frutta o frutta di stagione

Articolo 36- Allestimento delle scorte

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione una scorta delle derrate alimentari nella sede della cucina ; dovrà essere depositato un quantitativo di merce o derrate atte al confezionamento di almeno 250 pasti costituiti da pasta al sugo di pomodoro, tonno e piselli in scatola e macedonia di frutta preconfezionata (oltre ad un congruo numero di bottiglie di acqua minerale da utilizzare in caso di anomalie al funzionamento dell'acquedotto) e con l'intesa che, ovviamente, le derrate depositate siano costituite da prodotti non alterabili e quindi da potersi in qualsiasi momento confezionare con buona resa organolettica ed igienica. Alla custodia e vigilanza, dovrà altresì adempiere il personale del servizio cucina durante il servizio normalmente svolto dallo stesso per la preparazione dei pasti. Il controllo delle derrate depositate dovrà avvenire almeno una volta al mese e, nel caso in cui si riscontrassero prodotti alterati o avariati, l'I.A. dovrà, entro le 48 ore provvedere alla sostituzione.

**TITOLO IX
DIETE PARTICOLARI**

Articolo 37 - Diete Speciali

L'I.A. dovrà approntare le diete per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

L'indicazione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante.

In particolare l'I.A. deve assicurare pasti per:

- Soggetti affetti da malattia celiaca
- Soggetti diabetici
- Soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o di includere preparazioni speciali

Per ottenere la predisposizione di diete speciali dovrà essere presentato un certificato medico recente e comunque rilasciato nel corso dell'anno scolastico, attestante la patologia e le variazioni necessarie.



Tale certificazione deve essere prodotta al Comune che provvederà a fornirla alla Ditta e al S.I.A.N. di competenza. Per ogni tipologia di dieta speciale correlata alle condizioni di cui sopra, deve essere redatto un menù scritto, garantendo l'alternanza e limitando il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti e contrassegnata dal nome dell'utente onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le diete calde dovranno essere, dopo la cottura, raffreddate in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di 0°C./4°C. al cuore del prodotto e conservate alla temperatura di -2°C/+4°C. Prima della somministrazione le diete dovranno essere riattivate (fino al raggiungimento della temperatura di 75°C al cuore del prodotto).

Nel caso di pasti veicolati, il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che nel punto di distribuzione non dovrà superare i 10°C.

Per riscaldare il pasto, nel punto di distribuzione periferico verrà utilizzato un forno a microonde fornito dall'I.A.

Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere eliminati. In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati/congelati

Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità e il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali, devono essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina.

Articolo 38 - Diete in bianco e diete alternative

Su richiesta dell'utenza l'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o bovino), oppure da filetto di platessa all'olio e limone o da una porzione di prosciutto cotto magro e da una mela.

L'I.A. si impegna a garantire la predisposizione di diete in bianco (che devono avere una durata limitata) qualora venga fatta richiesta entro le 10.00 dello stesso giorno.

Sempre su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi ad esigenze etico-religiose e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura.

Pertanto, l'I.A. dovrà proporre in concerto con un dietista, piatti alternativi al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

(esempio di indicazione per la comunità islamica: uova o formaggio o bresaola in sostituzione del prosciutto)

I dati relativi allo stato di salute ed alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità alla legge sulla privacy (D.Lgs. n.196/2003)

Articolo 39 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora vengano introdotte nuove preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve richiedere preventiva autorizzazione all'A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti di nuova introduzione sempre che esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche (vedi allegati)



TITOLOLO X

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 40 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o quando previsto dalla normativa, deve fare uso di mascherine e guanti monouso, oltre ai già citati camice di colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato. Inoltre l'organizzazione della produzione deve prevedere tutti quegli accorgimenti necessari a prevenire le contaminazioni batteriche.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli e braccialetti di alcun tipo e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

L'organizzazione del personale, in ogni fase del processo produttivo, deve essere tale da permettere un'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 (Sistema HACCP).

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, integrate in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

I locali preposti alle operazioni sopra elencate devono essere idonei e le relative finestre devono essere munite di protezione antiinsetti.

Articolo 41 - Conservazione di campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta deve giornalmente prelevare presso la cucina almeno 50 gr. di ogni prodotto somministrato (primo, secondo e contorno) confezionarli in sacchetti sterili, con indicata la data e l'ora di confezionamento, e conservarli a -18°C. per le 72 ore successive.

Articolo 42 - Conservazione delle derrate

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

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

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox in un'apposita cella ad una temperatura tra +1°C. e +4°C.

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

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

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto degli alimenti.

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

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



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

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto confezionato.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento.

Articolo 43 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori in accordo con il sistema di raccolta differenziata in uso nel Comune. L'I.A. dovrà provvedere, durante il riassetto e la pulizia, alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti: L'I.A. provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della sede di refezione.

Articolo 44 – Gestione eccedenze e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti

L'esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti deve essere costantemente monitorata e valutata, al fine di identificarne le cause per perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo dello smaltimento come rifiuti, costituisce sia una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e sia un gesto di solidarietà.

In sede di offerta tecnica le ditte sono invitate a proporre iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo e alla solidarietà:

-iniziative rivolte ai ragazzi delle scuole per favorire "l'accettazione dei cibi" (educazione al consumo)

-iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo avanzato ad enti o associazioni che gestiscono strutture per animali abbandonati (canili)

A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure.

TITOLO XI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 45 - Manipolazione e cottura

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

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

Articolo 46 -Operazioni preliminari

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



- Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C. e +4°C., il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda il giorno della cottura. Il prodotto, una volta scongelato, deve essere utilizzato entro le 24 ore successive.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o, in alternativa, sarà consentito l'utilizzo di parmigiano grattugiato confezionato;
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre,,,) il lavaggio e il taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- Per verdure 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 al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il consumo;
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati nei forni a termoconvezione;
- E' esclusa dai metodi di cottura l'uso della friggitrice;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione

Articolo 47 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purchè dopo la cottura vengano 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 i +1°C. e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono arrostiti, roast beef, lessi, brasati, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

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

Articolo 48 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere realizzati in pentole in acciaio inox o nelle brasiere.

Per la preparazione di pasti destinati ai celiaci, devono essere utilizzati pentolame e posateria ad uso esclusivo degli utenti affetti da tale patologia.



TITOLO XII

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Articolo 49 - Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro di cottura centralizzato, e presso i refettori devono essere oggetto di specifica procedura.

L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc..)

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

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati da quelli relativi alle operazioni di distribuzione.

Articolo 50 - Caratteristiche detersivi

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno rispondere a standard qualitativi in grado di garantire la massima sicurezza igienica.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Articolo 51 – Divieti

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi sia nei locali del centro di cottura centralizzato che nei locali adibiti a refettorio

Articolo 52 - Pulizia impianti

Al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura e dei refettori dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla ditta.

Articolo 53 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale che nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve fare uso di detersivi, dovrà indossare gli indumenti prescritti dalle norme in materia di igiene e sicurezza (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

Tutto il materiale di sanificazione non deve essere presente nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento dei pasti.

I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.



Articolo 54 - Rifiuti

Presso il centro di cottura comunale e in tutti i refettori i rifiuti dovranno essere differenziati e raccolti quotidianamente in sacchetti per essere convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata a cura del personale dell'I.A.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disoleatore verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della legge 915/82 e successive modifiche. E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

Qualora si verificassero otturazione 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. In ogni caso 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.

Articolo 55 - Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione, dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITA'
--

Articolo 56 - Organismi di controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli organi istituzionali a ciò preposti, i competenti uffici dell'A.C. nonché eventuali altre strutture e consulenti specializzati incaricati dall'A.C.

Articolo 57 - Controlli da parte dell'Amministrazione Committente

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

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

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

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

E' fatto obbligo consegnare, se richieste, copia delle bolle di consegna delle merci unitamente alla fattura mensile per poter verificare il rispetto della merceologia prescritta dal presente Capitolato.

Articolo 58 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A

L'I.A. deve essere in possesso delle certificazioni di qualità secondo le norme UNI-EN ISO 9001-2008. e di un piano di autocontrollo documentato ai sensi del D.Lgs.193/2007 e dovrà operare in conformità a quanto prescritto dalle linee guida della Regione Piemonte.



Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, dovrà essere prevista da parte dell'I.A. ed a sue spese l'effettuazione di esami presso laboratori riconosciuti dal Ministero della Sanità.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione e attrezzature, secondo un programma stabilito dall'I.A. in base al sistema HACCP.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione della Autorità Sanitarie incaricate a svolgere i controlli.

Articolo 59 - Elenco fornitori

La I.A. deve inviare all'A.C., ad ogni inizio servizio, l'elenco dei fornitori, come pure ogni aggiornamento di tale elenco. Per l'ammissione di nuovo fornitore di prodotti/servizi per i quali è prevista la qualificazione da parte dell'I.A., è richiesta l'accettazione preventiva da parte dell'A.C. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se, trascorsi tre giorni lavorativi dal ricevimento della stessa, l'A.C. non ha espresso parere contrario.

Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica dei fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto all'I.A.:

- Di disporre del manuale di autocontrollo di tali fornitori in edizione revisionata;
- Di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello dell'I.A. stessa e con quanto richiesto dal presente capitolato;
- Che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato. L'I.A., pertanto, inserisce a sistema alcune verifiche periodiche avvalendosi di ente esterno certificato e/o qualificato diverso da quello usualmente utilizzato per le normali attività di analisi.

Articolo 60 – Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante

La stazione appaltante potrà eseguire direttamente controlli o incaricare organismi esterni privati. In questo ultimo caso i controlli saranno effettuati da personale qualificato, iscritto ai relativi Albi professionali (ove esistenti) e con esperienza documentata nel settore della ristorazione per collettività. Gli organismi di controllo svolgeranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

I prelievi da sottoporre a controllo possono riguardare alimenti nelle diverse fasi di lavorazione e generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, nel contempo 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 dell'I.A.

Articolo 61 - Verifiche da parte degli utenti (Commissione Mensa)

La Commissione mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti dell'A.C. La composizione e le attribuzioni della Commissione sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.

L'I.A. dovrà consentire alla Commissione di esercitare il proprio compito di verifica secondo le regole che verranno opportunamente comunicate dall'A.C.



TITOLO XIV NORME CONTRATTUALI GENERALI

Articolo 62 – Penalità

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della ditta, le quali devono pervenire entro 3 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati.

Nel caso di mancato rispetto degli adempimenti contrattuali, il corrispondente importo relativo alla penale applicata, sarà trattenuto dall'importo delle fatture emesse a pagamento, fatta salva in ogni caso qualsiasi azione di risarcimento dell'eventuale maggiore danno.

Nel caso di singole inadempienze o abusi l'A.C. avrà la facoltà di applicare una penale rapportata all'entità del danno:

Infrazione contestata	Penalità
Per sospensione del servizio	<ul style="list-style-type: none">➤ € 250,00 per il primo giorno➤ € 500,00 per ogni singolo giorno successivo
Per carenze nello stato d'igiene dei locali ed attrezzature impiegati per il confezionamento e/o trasporto dei pasti e per lo stoccaggio delle derrate alimentari	<ul style="list-style-type: none">➤ € 250,00 per la prima infrazione➤ € 500,00 per ogni infrazione successiva
Per carenze sotto l'aspetto quantitativo dei pasti somministrati (per scarti di oltre il 10% in meno delle grammature al consumo espressamente indicate per porzione cotta/crudo), quando rilevato su una media di 10 piatti in distribuzione ed in assenza di immediata integrazione)	<ul style="list-style-type: none">➤ € 100,00 per la prima infrazione➤ € 200,00 per le infrazioni successive
Per il mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti secondo il programma concordato, con tolleranza massima di +/- 10 minuti	<ul style="list-style-type: none">➤ € 50,00 per la prima infrazione➤ € 100,00 per le infrazioni successive
Per alimenti non conformi allo standard qualitativo previsto nelle tabelle merceologiche	<ul style="list-style-type: none">➤ € 100,00 sino ad un massimo di € 600,00
In caso di rinvenimento di corpi estranei (organici o inorganici o parassiti) nei pasti somministrati	<ul style="list-style-type: none">➤ € 200,00 sino a un massimo di € 1.000,00
Per la presenza insufficiente del personale in cucina e/o addetto alla distribuzione o mancata sostituzione come indicato nell'offerta tecnica	<ul style="list-style-type: none">➤ € 200,00 sino a un massimo di € 600,00
Per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti	<ul style="list-style-type: none">➤ € 200,00 sino a un massimo di € 600,00



Per altre inadempienze non espressamente predefinite l'A.C. si riserva la facoltà di applicare una sanzione da un minimo di €. 100,00 ad un massimo di €. 1.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso di applicazione di sanzioni dalle Autorità competenti in materia di igiene dei locali e degli alimenti, le stesse saranno a carico dell'I.A.

Articolo 63 - Risoluzione del contratto

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

- a) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta aggiudicataria;
- b) grave inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle cucine accertato dall'ASL competente;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla sua retribuzione e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- d) interruzione non motivata del servizio;
- e) ulteriore inadempienza della ditta aggiudicataria dopo la comminazione di 5 penalità o somma di ammonizioni tali da rendere insoddisfacente il servizio;
- f) subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi previsti dal presente capitolato.

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

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla ditta aggiudicataria 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.

Articolo 64 - Cauzione definitiva e spese contrattuali

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti con la sottoscrizione del contratto d'appalto di servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire la cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, che copra gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto stesso, da prestare anche a mezzo di fideiussione bancaria o polizza assicurativa, le quali dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la loro operatività entro 15 giorni. Nel caso in cui l'A.C. dovesse incamerare tutta o in parte la cauzione definitiva, ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati, l'I.A. deve, a semplice richiesta scritta dell'A.C., reintegrare la cauzione.

Tale cauzione sarà svincolata, su richiesta dell'I.A., ove nulla osti, a servizio ultimato e regolarmente eseguito.

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto, comprese le spese di contratto, bolli e registrazioni accessori e conseguenti saranno a carico dell'aggiudicatario.

Articolo 65 - Pagamenti

Il pagamento del servizio verrà effettuato su presentazione di fatture mensili, emesse dall'Impresa Aggiudicataria e verificate dal Responsabile Comunale del servizio, entro 60 giorni dal ricevimento delle fatture. Le fatture dovranno indicare il numero dei pasti erogati mensilmente, suddivisi per alunni ed insegnanti e per tipologia di scuola.



Si stabilisce fin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere il risarcimento di eventuali danni già contestati alla ditta o il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi mensili di cui sopra.

Articolo 66 - Revisione prezzi

Il prezzo dei pasti non è soggetto a revisione prezzi e rimarrà invariato per tutta la durata del contratto.

Articolo 67 - Osservanza delle norme e disposizioni

L'aggiudicatario sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del Capitolato.

Articolo 68 - Trattamento dei dati personali

Tutti i dati personali di cui l'amministrazione sia venuta in possesso in occasione dell'espletamento del procedimento di aggiudicazione, vengono trattati nel rispetto della normativa in materia di riservatezza (D.Lgs. n°196/2003 -Codice in materia di protezione dei dati personali).

La presentazione dell'offerta da parte della Ditta concorrente implica il consenso al trattamento dei dati forniti, compresi eventuali dati sensibili, da parte del Comune di Montanaro, nel rispetto della normativa vigente.

Articolo 69 – Allegati

Formano parte integrante del presente Capitolato:

- Allegato A: Menu autunno inverno - Menu primavera estate - Merende Scuola d'Infanzia
- Pasti da asporto
- Allegato B: Tabella Grammature
- Allegato C: Tabelle merceologiche delle derrate alimentari
- Allegato D: Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Montanaro, 22/06/2016

La Responsabile del settore
"Qualità della Vita"
Tiziana Bucchini

====°°°====°°°====°°°====°°°====.