

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA
PREPARAZIONE, FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI
PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA, ASILI NIDO
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

INDICE

TITOLO I OGGETTO E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art.	1	Oggetto dell'appalto e tipologia dei servizi richiesti	pag. 5
Art.	2	Durata dell'appalto	pag. 5
Art.	3	Prezzo	pag. 6
Art.	4	Inizio del servizio	pag. 7
Art.	5	Sedi di distribuzione dei pasti e dimensione presumibile dell'utenza	pag. 7
Art.	6	Requisiti strutturali dell'Impresa Aggiudicataria	pag. 8

TITOLO II ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art.	7	Oneri inerenti il servizio.	pag. 9
Art.	8	Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, addebito ed incasso dei pagamenti dell'utenza	pag. 10
Art.	9	Assicurazioni	pag. 14
Art.	10	Materiali di consumo	pag. 15
Art.	11	Sospensione del servizio	pag. 15

TITOLO III NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI REFEZIONE

Art.	12	Disposizioni generali relative al personale e alla sicurezza sui luoghi di lavoro	pag. 16
Art.	13	Personale	pag. 16
Art.	14	Idoneità sanitaria	pag. 18
Art.	15	Personale Dipendente	pag. 18
Art.	16	Responsabile del Servizio	pag. 18
Art.	17	Vestiaro	pag. 19
Art.	18	Applicazione, da parte dell'I.A., dei contratti di lavoro del personale. Continuità degli addetti	pag. 19

TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art.	19	Riferimenti normativi	pag. 20
Art.	20	Modalità di consegna dei pasti.	pag. 20
Art.	21	Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti	pag. 21
Art.	22	Etichettatura delle derrate e dei prodotti trasformati	pag. 22

TITOLO V MENU'

Art.	23	Menù	pag. 23
Art.	24	Variazione del menù	pag. 23
Art.	25	Struttura del menù	pag. 24
Art.	26	Pasti sostitutivi	pag. 24

TITOLO VI
TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Art.	27	Quantità delle vivande	pag. 25
Art.	28	Quantità in volumi e in pesi	pag. 25
Art.	29	Diete speciali	pag. 25
Art.	30	Diete in bianco	pag. 26
Art.	31	Menù alternativi	pag. 26
Art.	32	Introduzione di nuovi piatti	pag. 27

TITOLO VII
IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.	33	Organizzazione del lavoro per la produzione	pag. 27
Art.	34	Modalità di confezionamento	pag. 27
Art.	35	Conservazioni campioni	pag. 27
Art.	36	Livello della qualità igienica	pag. 28
Art.	37	Conservazione delle derrate	pag. 28
Art.	38	Alimenti vietati	pag. 28
Art.	39	Riciclo	pag. 29

TITOLO VIII
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art.	40	Manipolazione e cottura	pag. 29
Art.	41	Preparazione	pag. 29
Art.	42	Operazioni preliminari	pag. 30
Art.	43	Linea refrigerata	pag. 30
Art.	44	Pentolame per la cottura	pag. 31
Art.	45	Condimenti	pag. 31
Art.	46	Distribuzione	pag. 31

TITOLO IX
LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art.	47	Pulizia e sanificazione	pag. 32
Art.	48	Caratteristiche dei detersivi	pag. 32
Art.	49	Divieti	pag. 32
Art.	50	Pulizia e sanificazione impianti	pag. 33
Art.	51	Modalità di utilizzo dei detersivi	pag. 33
Art.	52	Rifiuti	pag. 33
Art.	53	Spogliatoi e servizi igienici	pag. 34

TITOLO X
DISPOSIZIONI VARIE

Art.	54	Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria	pag. 34
Art.	55	Inventario	pag. 34
Art.	56	Verifiche in base agli inventari di consegna	pag. 34
Art.	57	Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti	pag. 35

Art.	58	Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale	pag. 35
Art.	59	Organismi preposti al controllo	pag. 35
Art.	60	Accessi	pag. 36
Art.	61	Tipologia dei controlli	pag. 36
Art.	62	Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria	pag. 37
Art.	63	Prove di cessione a caldo	pag. 37
Art.	64	Elenco fornitori	pag. 38
Art.	65	Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti	pag. 38
Art.	66	Metodologia del controllo di qualità	pag. 38
Art.	67	Prelievi	pag. 38
Art.	68	Rilievi degli Organi di Controllo.	pag. 39

TITOLO XI NORME GENERALI

Art.	69	Pagamenti	pag. 39
Art.	70	Tracciabilità dei flussi finanziari	pag. 39
Art.	71	Spese di contratto	pag. 39
Art.	72	Sanzioni e penalità	pag. 40
Art.	73	Risoluzione contrattuale e ulteriori penalità	pag. 41

Legenda:

Amministrazione Comunale: A.C.

Impresa Aggiudicataria: I.A.

TITOLO I

OGGETTO E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto e tipologia dei servizi richiesti

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale ad imprese di ristorazione specializzate, da effettuarsi con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutte le attività necessarie alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti agli utenti del servizio medesimo, articolato secondo le seguenti modalità:

- 1) fornitura di pasti per le mense scolastiche delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado e relativa distribuzione dei pasti nei plessi scolastici del territorio ed espletamento dei servizi connessi;
- 2) fornitura e preparazione di pasti per gli asili nido comunali presso le cucine degli Asili nido.

L'A.C. si riserva di affidare la fornitura di ulteriori pasti/servizi, che si rendano necessari nel corso dell'appalto, a differenti tipologie di utenti, rispetto a quelle appresso individuate nel presente capitolato, e per ulteriori attività promosse dal Comune.

Art. 2 – Durata dell'appalto

L'appalto ha la durata di anni tre con possibilità di attivare la procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando per ulteriori anni tre. Pertanto ciascuna delle parti, qualora interessata a non rinegoziare il contratto per il secondo triennio, dovrà comunicare inderogabilmente detta intenzione con preavviso di almeno sei mesi prima della scadenza, a mezzo raccomandata.

L'impresa aggiudicataria, alla scadenza, è tenuta all'eventuale prosecuzione del servizio, alle stesse condizioni contrattuali, fino all'individuazione della nuova impresa aggiudicataria.

L'A.C. nell'attesa della stipula del contratto può, per ragioni di urgenza, chiedere all'impresa aggiudicataria l'esecuzione immediata della prestazione relativa ai servizi di cui al presente capitolato; in tal caso questa si impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal capitolato stesso.

Il Comune può risolvere il contratto per inderogabili esigenze pubbliche, per gravi inadempienze della Ditta o qualora il numero degli utenti complessivi a regime scenda al di sotto del 50% di quelli oggetto del presente appalto.

L'A.C. si riserva la facoltà — per tutta la durata dell'appalto — di apportare modifiche al numero dei pasti del servizio oggetto del presente appalto, in conseguenza del numero degli iscritti al servizio stesso.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva, sussistendone l'interesse pubblico, di non aggiudicare la gara o di annullarla o revocarla senza che i concorrenti possano avanzare, per tale motivo, richieste di indennizzi, compensi o danni.

Art. 3 – Prezzo

L'importo a base d'asta per anni 3 è pari a € **3.650.280,00** al netto di IVA, di cui € **18.251,40** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, così ripartito:

Tipologia di servizio	Numero indicativo dei pasti annui	Costo del pasto giornaliero Euro
Ristorazione scolastica	201.600	5,20
Ristorazione scolastica scuola materna Bionda	18.900	4,10
Asili nido	17.000	5,35

Ai fini della determinazione delle soglie di cui all'art. 35 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi l'ammontare complessivo presunto del presente appalto, per i primi tre anni e per gli ulteriori tre anni in caso di rinegoziazione, è di € **7.300.560,00** oltre IVA nelle misure di legge.

Il prezzo derivante dall'applicazione dello sconto percentuale offerto deve tenere conto di tutti gli oneri e le spese che l'impresa aggiudicataria deve sostenere per l'esecuzione dei servizi in appalto, come indicato nel disciplinare di gara.

È ammessa un'unica offerta in ribasso. Non sono ammesse offerte in aumento o di importo pari alla base d'asta.

È consentita l'applicazione di una revisione prezzi a partire dal secondo anno, con le modalità previste dall'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 e smi, purché non venga alterata la natura generale del contratto.

Ai sensi dell'art. 106, comma 1 lett. b) del D. Lgs. 50/2016, potranno essere richieste modifiche al contratto originario per l'espletamento di servizi supplementari non inclusi nel presente appalto qualora detti servizi siano connessi e debbano interagire con quelli oggetto della presente procedura qualora il ricorso ad un diverso contraente produca i seguenti effetti:

- risulti impraticabile per motivi tecnici l'affidamento ad impresa diversa da quella impegnata nella gestione dei servizi forniti nell'appalto iniziale, sussistendo una stretta connessione tra le attività e/o tra l'utenza;
- comportamenti notevoli disguidi nella gestione dei servizi o una duplicazione dei costi.

Il quantitativo dei pasti sopra indicati è presuntivo e calcolato sulla media del numero dei pasti erogati nell'ultimo biennio. Pertanto non costituisce impegno per l'A.C. che si riserva di introdurre nell'esecuzione dell'appalto tutte le varianti alle quantità che si renderanno necessarie, senza che l'aggiudicatario possa trarne motivo per avanzare pretese di compensi o di indennizzi di qualsiasi natura o specie, ulteriori o diversi da quelli previsti nel presente capitolato.

Trattandosi di appalto a misura, il prezzo complessivo stimato è puramente indicativo, potendo variare in aumento o in diminuzione a seconda della quantità di pasti effettivamente forniti.

L'Aggiudicatario non potrà in alcun modo rivalersi sull'A.C. qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse risultare minore rispetto ai pasti presuntivamente stimati nel presente capitolato.

L'Aggiudicatario dovrà inoltre accettare di estendere il servizio presso altre scuole individuate dall'Amministrazione, ovvero per sopravvenute diverse dislocazioni organizzative dei plessi, alle medesime condizioni contrattuali.

Art. 4 – Inizio del servizio

L'I.A. deve iniziare il servizio a settembre 2018 in base al calendario scolastico 2018/2019.

L'A.C. si riserva di modificare, in base a particolari esigenze, la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

Il servizio potrà inoltre essere richiesto per ogni ulteriore attività che l'A.C. potrà promuovere ed il relativo compenso sarà determinato preventivamente.

Art. 5 - Sedi di distribuzione dei pasti e dimensione presumibile dell'utenza:

Scuola dell'infanzia "B. Munari" - Via Lamarmora 2 - Fraz. Gerbole	n. 58 pasti giornalieri
Scuola dell'infanzia "Hansel & Gretel" - Via Fossano 7 - Fraz. Tetti Francesi	n. 90 pasti giornalieri
Scuola dell'infanzia "Girotondo" - Via Leopardi 13 - Fraz. Pasta	n. 80 pasti giornalieri
Scuola primaria "Duchessa A. d'Aosta" - P.zza Mart. della Libertà	n. 152 pasti giornalieri
Scuola primaria "Calvino" - Via Piossasco 57 - Villaggio Sangone	n. 310 pasti giornalieri
Scuola primaria "Ghandi" - Via Carignano 57 - Fraz. Gerbole	n. 125 pasti giornalieri
Scuola primaria "Europa Unita" - Via Fossano 5 - Fraz. Tetti Francesi	n. 130 pasti giornalieri
Scuola primaria "Mashi" - Via Leopardi 13 - Fraz. Pasta	n. 145 pasti giornalieri
Scuola secondaria di primo grado "P. Garelli" - Via Carignano 118 - Fraz. Tetti Francesi	n. 20 pasti giornalieri x 2 giorni la settimana
Scuola dell'infanzia "Mary Poppins" - Via Pesaro - Villaggio Sangone	n. 90 pasti giornalieri
Scuola dell'infanzia "Pollicino" - Via Brodolini - Villaggio Sangone	n. 90 pasti giornalieri
Scuola secondaria di primo grado "Don Milani" - Via Balegno 8	n. 100 pasti giornalieri x 3 giorni la settimana
Scuola materna Bionda - Viale Regina Margherita 2	n. 116 pasti giornalieri

Presso la suddetta scuola, la distribuzione pasti avviene a cura del personale dell'Ente

Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi come meramente esemplificativo perché **riferito al numero di iscritti nell'anno precedente**, la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; il totale di pasti è comprensivo di circa 75 insegnanti/die.

Potranno, inoltre, variare in aumento o in diminuzione il numero delle sedi dove è richiesta la fornitura dei pasti, secondo le esigenze e le progettualità educative delle scuole.

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 o sopravvenute nuove modalità organizzative dei servizi comunali.

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

L'A.C. si riserva la facoltà — per tutta la durata dell'appalto — di apportare modifiche ai quantitativi ed alla tipologia dei pasti e ai menù, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla

variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero dei punti di distribuzione (e quindi al numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di una diversa distribuzione della rete scolastica o di cause di forza maggiore.

Si precisa che il servizio di distribuzione presso le scuole dovrà avere la seguente tipologia:

- **Scuole dell'infanzia:** utilizzo di stoviglie (piatti e bicchieri) in materiale infrangibile di colore bianco e posateria tradizionali (forchetta, cucchiaino, coltello con punta arrotondata) in acciaio, con servizio di distribuzione ai tavoli ad **esclusione della Scuola materna Bionda** ove la distribuzione avviene a cura del personale scolastico;
- **Scuole primarie:** utilizzo di stoviglie e posateria tradizionali come per le Scuole dell'infanzia, senza bicchiere, servizio tradizionale ai tavoli;
- **Scuole secondarie di primo grado:** utilizzo di stoviglie monouso compostabili o in ceramica e/o materiale infrangibile di colore bianco (con modalità di lavaggio con prelievo stoviglie e lavaggio in altro loco), modalità di servizio self service, per la Scuola media Don Milani e servizio reso in semi self service per la Scuola media Paola Garelli.

L'A.C. ha in gestione il servizio degli Asili nido comunali: pertanto assegnerà il servizio di approvvigionamento, confezionamento e distribuzione dei pasti per gli utenti degli Asili nido comunali, dotati di locali cucina idonei alla preparazione in loco dei pasti così distribuiti:

Asilo Nido G. Rossa – Via Gozzano 20 – Frazione Pasta

n. 35 pasti giornalieri
massimi presunti

così indicativamente suddivisi:

n. 14 lattanti n. 21 divezzini/divezzi

Asilo Nido Ilaria Alpi e Miran Hrovatin – Via Pesaro – Vill. Sangone

n. 62 pasti giornalieri
massimi presunti

così indicativamente suddivisi:

n. 14 lattanti n. 20 divezzini n. 22 divezzi n. 6 adulti

Si precisa che per gli Asili nido la distribuzione pasti ai tavoli avverrà a cura del personale dell'Ente.

Art. 6 - Requisiti strutturali dell'Impresa Aggiudicataria

L'I.A. dovrà disporre di un centro di cottura adeguato per la produzione di circa 2.500 pasti al giorno, dovrà avere un proprio magazzino, opportunamente equipaggiato e autorizzato per lo stoccaggio delle derrate alimentari, nonché laboratori adeguatamente equipaggiati ed autorizzati per la manipolazione delle stesse, conformemente alle normative comunitarie, compreso in una distanza chilometrica di km. 25 dal Palazzo Comunale.

Pertanto l'I.A. dovrà impegnarsi a dotarsi di tale centro di cottura in caso di aggiudicazione dell'appalto.

TITOLO II

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 7 - Oneri inerenti il servizio.

Sono a totale carico dell'I.A. l'approvvigionamento delle derrate alimentari e la preparazione dei pasti in legame fresco-caldo, il confezionamento in contenitori in acciaio inox multiporzione e contenitori termici, il trasporto e la consegna dei pasti ai terminali di consumo, la distribuzione dei pasti, compresa la disposizione delle brocche d'acqua ai tavoli, la pulizia e il riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri, nonché i servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti, esclusi atri, corridoi e scale (salvo se quest'ultimi siano attigui a locali mensa o utilizzati per il servizio di refezione scolastica).

Inoltre sono a carico dell'I.A.:

- **la distribuzione** della frutta e/o dessert a metà mattina nelle Scuole dell'infanzia e primarie, come espressamente richiesto dalle scuole stesse (per distribuzione si intende la consegna di frutta e/o dessert nei punti di somministrazione, la frutta o quant'altro dovrà già essere nettata e predisposta per la distribuzione, in orario prestabilito in accordo con le scuole e con l'A.C.. Sarà compito del personale ATA provvedere alla distribuzione nelle singole classi);
- **la fornitura dei seguenti prodotti del Paniere della Provincia di Torino**, una volta ogni trimestre: grissini del paniere, torcetto di Lanzo, mele biologiche del Piemonte;
- **l'uso di detersivi e detergenti** ecologici certificati *ecolabel*, ovvero di detergenti conformi alla normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 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 DPR 6 ottobre 1999 n. 392 sui presidi medico-chirurgici, dovrà essere prodotta apposita documentazione attestante l'uso di detti prodotti, il loro impiego in ogni fase di applicazione sia all'interno delle cucine che nei refettori;
- **la collaborazione** di una dietista e di un cuoco individuati all'interno dell'I.A. a disposizione per almeno 3 giorni al mese, per almeno un totale di 12 ore/mese, disponibile ad incontri e/o riunioni nell'ambito di Commissioni Mensa e/o incontri con scolaresche per la valutazione dell'andamento del servizio ivi compreso il progetto di educazione alimentare.

L'I.A. dovrà provvedere, oltre alla preparazione dei pasti, a dotarsi di ogni attrezzatura necessaria, anche se non prevista dall'inventario, per il corretto svolgimento del servizio di distribuzione, come ad esempio, linea self - service, banchi termici, carrelli termici, lavastoviglie, forni, frigoriferi, cucine, abbattitori, scolavassoi, bilance, posateria e stoviglie tradizionali.

Eventuali messaggi pubblicitari stampati su materiale utilizzato nei refettori dovranno essere preventivamente concordati con l'A.C.

L'I.A. si impegna inoltre a:

- 1) fornire i dati ed i documenti necessari per l'applicazione del Reg. (CE) 657/2008 e del Reg. (CE) 966/2009, riguardante il recupero di contributi CEE sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche, ivi compresi i registri di carico e scarico giornalieri previsti dall'esecutivo AGEA, nonché eventuali ulteriori dati necessari;
- 2) dotare di opportuno vestiario il personale addetto al servizio di ristorazione scolastica, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente; inoltre, sarà a carico dell'I.A. l'acquisto di eventuali ulteriori armadietti per il contenimento dell'abbigliamento del personale stesso. Gli armadietti acquistati resteranno di proprietà dell'A.C.;

- 3) predisporre, stampare e distribuire ad ogni famiglia utente del servizio di ristorazione (previo autorizzazione della A.C. e delle autorità scolastiche):
 - a) menù;
 - b) opuscoli informativi relativi ad alimentazione, salute e ambiente, provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
 - c) eventuali altre iniziative inerenti il servizio di ristorazione scolastica che la A.C. intenda predisporre e/o comunicare all'utenza;
- 4) sostituire e/o integrare tavoli e sedie per refettori qualora, su indicazione della Autorità Sanitaria competente o su segnalazione delle autorità scolastiche, previa verifica della A.C., ne sia emersa la mancanza per effetto dell'aumento della popolazione scolastica o per deterioramento degli esistenti. Le eventuali sostituzioni o integrazioni resteranno di proprietà dell'A.C.;
- 5) adottare un piano di emergenza tale da garantire il pronto intervento, nei casi di calamità naturale e/o chiusura per guasti interni ed esterni, suppletivo del centro cottura principale individuato per il servizio. Inoltre dovranno essere previsti percorsi sostitutivi in caso di impercorribilità delle strade di accesso ai punti di consegna dei pasti giornalieri. Dovranno essere garantiti gli stessi standard qualitativi e quantitativi previsti per il servizio quotidiano;
- 6) adottare un piano di consegna dei pasti nei terminali di somministrazione (scuole); il piano dovrà evidenziare il numero di automezzi utilizzati quotidianamente, le caratteristiche tecniche dei mezzi utilizzati, i percorsi, i tempi di percorrenza e eventuali percorsi alternativi per inagibilità temporanea delle strade di accesso ai terminali di consegna;
- 7) adottare un piano per la gestione delle sostituzioni d'emergenza del personale operante nelle sedi scolastiche; tale piano dovrà evidenziare le puntuali modalità di sostituzione sia in termini numerici che in termini di ore ridistribuite;
- 8) tinteggiare i locali refettorio, locali cucina, bagni attigui e pertinenti il servizio di ristorazione, ogni qualvolta sia ritenuto indispensabile per la buona gestione del servizio e su specifica segnalazione dell'autorità competente, nonché su specifica richiesta dell'A.C.;
- 9) trattare, anche attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici gestionali ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili;
- 10) adottare un piano per la gestione delle manutenzioni delle apparecchiature delle sedi scolastiche nonché della cucina centralizzata al fine di ridurre al massimo ogni situazione di emergenza che implichi variazione di menù oppure utilizzo di stovigliato a perdere; tale piano dovrà evidenziare le puntuali modalità d'intervento per manutenzione ordinaria sia tempi e modalità d'intervento per urgenze;
- 11) garantire, per la preparazione delle diete speciali, la presenza quotidiana di almeno una dietista per la supervisione degli aspetti dietetici connessi.

Art. 8 - Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, addebito ed incasso dei pagamenti dell'utenza

L'I.A. dovrà fornire un sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, l'addebito dei pasti e l'incasso dei pagamenti.

Il sistema informatizzato già in uso è E-CIVIS PROJECT.

La Ditta partecipante potrà presentare il medesimo sistema informatico o altro analogo che dovrà prevedere la rilevazione giornaliera dei pasti prenotati mediante:

- **uso di card**, o,
in alternativa
- **uso di tablet o invio di sms/app a carico del genitore/tutore dell'alunno;**

L'I.A. dovrà, al termine dell'appalto a qualsiasi titolo, trasferire all'A.C., senza alcun costo

aggiuntivo tutta la strumentazione utilizzata all'interno del sistema informatizzato compresi i dati registrati dal software.

L'I.A. dovrà occuparsi del riversamento dei dati in collaborazione con la Ditta precedentemente incaricata.

A conclusione dell'appalto, la Ditta dovrà consegnare la base dati all'A.C. o alla nuova Ditta aggiudicataria con le necessarie istruzioni del riversamento dei dati informatici, al fine di evitare ogni possibile interruzione di servizio o anomalie nella gestione.

Tali operazioni dovranno essere a costo zero per l'A.C.

L'I.A. dovrà garantire, per tutta la durata dell'affidamento del servizio, la fornitura:

- dell'hardware;
- del software;
- delle cards R/W o le altre modalità previste;
- nonché prevedere all'istruzione di tutte le figure dell'ente e dell'apparato scolastico interessate dal progetto di informatizzazione.

Sarà anche a totale carico dell'I.A.:

- l'aggiornamento dei dati degli utenti ad ogni inizio anno scolastico/termine anno scolastico precedente;
- la gestione di uno sportello presso la sede del Palazzo Comunale quattro volte alla settimana (lunedì mattina, martedì mattina, mercoledì mattina e pomeriggio, venerdì mattina) per almeno 19 ore settimanali, e comunque modulato e concordato con l'A.C. in base all'apertura degli uffici comunali, fatte salve eventuali nuove esigenze operative;
- la funzionalità degli impianti hardware, che dovrà essere garantita da un regolare contratto di manutenzione, il quale coprirà tutta la durata dell'appalto e sarà senza alcun onere per la A.C..

In particolare l'I.A. dovrà garantire la fornitura, l'installazione, il mantenimento in perfetto uso e manutenzione degli impianti hardware, software ed il relativo supporto tecnico informativo in forma continuativa agli uffici comunali in orario continuato dalle ore 8,00 alle ore 17,30 lunedì/venerdì, oltre allo Start-Up del progetto per tutta la durata dell'appalto.

Il sistema informatico dovrà essere visibile attraverso Internet con accesso protetto da password, come previsto dalla normativa vigente; il link dovrà essere di facile consultazione, con guida on - line, finestra di comunicazione diretta con la I.A. e/o A.C. Tutte le diciture indicate nelle pagine consultabili on - line dovranno avere una legenda o una finestra esplicativa collegata (es. pasto annullato – tasto con finestra interattiva di spiegazione del significato e del giorno a cui si riferisce l'operazione oppure, nel caso di addebiti o cancellazioni manuali di pasti per effetto di errori di connessione, la specifica dei giorni esatti di consumo dei pasti o qualsiasi descrizione necessaria ad una facile consultazione da parte dell'utenza).

Inoltre la procedura dovrà prevedere:

- suddivisione dell'anno scolastico in mesi (totali parziali mese) per una visualizzazione più rapida e facilitata a chiusura dell'anno scolastico con i relativi totali;
- modulistica di iscrizione/cancellazione on line, nonché modalità di iscrizione mediante codice fiscale del genitore/tutore o altri innovativi sistemi che potranno essere introdotti in corso d'opera;
- pagamenti on line con carte di credito, bonifico e pagoPA o altri innovativi sistemi di pagamento che potranno essere introdotti in corso d'opera;
- pagamenti con bancomat o contanti;

- riepiloghi mensili, lettere di sollecito, diffide di pagamento, ecc ed il rilascio automatico, agli utenti, di eventuali dichiarazioni o altra documentazione fiscalmente necessaria;
- quadri economici ad uso statistico e riepilogativo in formato “fogli di calcolo” o altro formato ad uso dell’A.C..

Ogni interfaccia utente pubblicata su internet dovrà essere in regola con le norme in vigore sull’accessibilità dei siti (c.d. Legge Stanca e smi).

Ogni applicazione web accessibile dai cittadini dovrà essere in lingua italiana e con una traduzione completa in inglese.

In maniera particolare l’I.A. dovrà garantire la fornitura e l’installazione degli impianti hardware composti essenzialmente da tre tipologie di postazioni tipo e precisamente:

- a) postazione di carica/ricarica presso specifici luoghi pubblici definiti dal Comune ovvero esercizi commerciali, banche o uffici postali (almeno n. 5 postazioni di carica/ricarica);
- b) postazione di prenotazione per la registrazione giornaliera degli utenti che intendono consumare il pasto nel refettorio, presso ogni plesso scolastico, con un rapporto di n.1 postazione per ogni 100/120 utenti del servizio, o altra modalità informatica rapida e sicura di prenotazione pasti tramite SMS e/o apposita APP;
- c) postazione di inizializzazione delle card, qualora necessaria, o altra postazione di lavoro per l’avvio operativo della procedura informatica.

L’I.A. dovrà dotarsi di tutto quanto sarà necessario per la prenotazione elettronica degli utenti.

Nel caso di istituzione di nuovi plessi scolastici l’I.A. dovrà adeguare il sistema informatico alle esigenze scaturite in tempi successivi all’avvio del servizio.

L’I.A. dovrà garantire annualmente, entro il 30 maggio di ogni anno dall’affidamento dell’incarico, la fornitura del materiale necessario per l’avvio dell’anno scolastico successivo.

Il software di gestione, oltre a soddisfare le esigenze gestionali e di controllo, dovrà avere almeno 5 referenze installate e funzionanti; inoltre dovrà essere “Multiservizi” nel caso in cui l’Ente volesse utilizzarlo per la gestione di altri servizi con la stessa base anagrafica.

Il software dovrà altresì consentire on - line la gestione del rilascio di duplicati e di solleciti di pagamento, diffide o altre comunicazioni informatiche atte al recupero dei crediti nel sistema più snello ed efficace possibile, in accordo con l’A.C., nonché eventuali ulteriori servizi.

Le apparecchiature installate presso i plessi scolastici dovranno consentire un controllo capillare del numero esatto delle prenotazioni effettuate giornalmente, suddiviso per classi, al fine di consentire, entro le ore 10,30 di ogni giorno, la verifica dell’esattezza della prenotazione effettuata e permettere quindi l’eventuale correzione delle anomalie riscontrate.

Inoltre le apparecchiature dovranno consentire la stampa o la visualizzazione attraverso APP, del numero di pasti e del numero di diete rilevate per singola scuola, al fine di facilitarne il controllo visivo e sistematico sia per il personale scolastico che al momento della ricezione dei pasti nei terminali di distribuzione.

Le apparecchiature installate presso i plessi scolastici dovranno essere in grado e autonomamente (senza utilizzo di PC collegati al software) di gestire con semplici operazioni le

eventuali anomalie, come dimenticanza da parte dell'alunno/genitore o prenotazioni di diete giornaliere o cancellazione di prenotazione.

La I.A. dovrà provvedere e pianificare:

- sopralluoghi preliminari presso l'Ente;
- redazione dei piani di lavoro;
- supporto all'Ente per le informative da inviare all'utenza (definizione e stesura opuscolo informativo e riunioni con personale scolastico e genitori);
- contatti e contratti con terze parti (banche, esercenti convenzionati, posta).

L'I.A. provvederà con proprio personale, con la collaborazione dell'A.C., all'inizializzazione del servizio interfacciandosi con il software dell'Anagrafe comunale per i residenti, sia all'inizio dell'anno scolastico che in corso d'anno, con almeno un controllo sistematico mensile, previo caricamento o implementazione dell'archivio dei dati degli utenti; tali operazioni dovranno garantire il rispetto di quanto stabilito dalla vigente normativa in materia di privacy, D.Lgs. 196/2003 e s.m.i..

Sarà a carico della I.A. l'attribuzione ai singoli utenti della tariffa di competenza, in applicazione del sistema tariffario definito dal Comune, nonché del diritto a diete speciali; tale attività presuppone la verifica, a cura del Comune, della situazione economica dell'utente, nonché della veridicità delle dichiarazioni e la regolarità della documentazione presentata.

L'accesso al sistema informatico di gestione potrà avvenire utilizzando un meccanismo di username, password, ed eventualmente un certificato digitale.

Ciascuna transazione dovrà riportare, in modo certo, l'identificatore dell'operatore, la data e l'ora, e l'apparato da cui è stata effettuata.

Il sistema di gestione dovrà permettere la costituzione e il caricamento di un "conto famiglia a scalare", mediante il pagamento anticipato.

Il pagamento delle quote di cui sopra dovrà essere effettuato dagli utenti con le modalità stabilite dalla A.C. In caso di ritardi nei pagamenti, la Ditta dovrà segnalare la situazione di morosità all'utente attraverso l'invio di almeno 3 segnalazioni via SMS, l'invio a mezzo e - mail di un primo sollecito di pagamento o di una lettera semplice e di una diffida di pagamento con lettera raccomandata, in progressione a seguito del perdurare dello stato di morosità. Una volta espletata tale procedura, la Ditta è tenuta a dare **tempestivamente** comunicazione al Comune dell'eventuale permanere della morosità.

L'I.A. dovrà garantire un sistema di pagamento delle tariffe che renda il più agevole possibile tale operazione per l'utenza, offrendo la possibilità di utilizzare i seguenti canali e metodi, purché pagamento e ricarica siano effettuabili contestualmente:

- con carte di debito/credito presso i punti di ricarica, con fornitura, a carico dell'I.A., di tutti gli strumenti hardware e software (ad es. il POS) e del materiale di consumo necessari;
- con versamento su conto corrente bancario o postale del Comune.

Tutti gli incassi dovranno transitare sui conti correnti del Comune e non dell'I.A.

Si precisa che le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti, per garantire il pieno rispetto della privacy, con particolare riguardo alle fasce di reddito.

L'avvio del sistema informatizzato dovrà avvenire contestualmente alla data di effettivo inizio del servizio

L'I.A. dovrà provvedere allo scarico giornaliero delle prenotazioni per avere in orario utile il riepilogo dei pasti da preparare con le relative diete.

La situazione giornaliera di pasti prenotati dovrà essere scaricabile da più postazioni informatiche preventivamente autorizzate.

Nel caso di guasti nella trasmissione dei dati dalla scuola al centro cottura la I.A. dovrà prevedere una procedura di emergenza manuale da concordare con l'ufficio scuola.

L'azienda che fornirà e gestirà il servizio informatico dovrà essere certificata UNI EN ISO 9001:2008, ISO/IEC 27001:2013 e ISO 22301:2012.

Spettano al Comune:

- la definizione delle rette da applicare agli utenti del servizio di mensa scolastica, deliberate annualmente dall'Amministrazione;
- la definizione delle modalità ed i criteri applicativi delle rette;
- la definizione dei criteri per la concessione di interventi assistenziali (riduzioni delle rette dei servizi educativi e scolastici);
- la modifica in ogni momento, a suo insindacabile giudizio e/o in base ad adeguamenti imposti dalla normativa di settore, dei criteri applicativi delle rette dei servizi educativi e scolastici, nonché dei criteri per l'applicazione delle riduzioni delle rette stesse.

L'I.A. dovrà necessariamente adeguarsi al diverso sistema applicativo delle rette e delle relative riduzioni comunicato dal Comune.

Tutti i costi suddetti connessi alla gestione informatizzata saranno ad esclusivo carico dell'I.A.

Art. 9 - Assicurazioni

L'I.A. è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'A.C. 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.

È pertanto a carico della Ditta l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa R.C. contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione del servizio 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 specificatamente al servizio oggetto del presente appalto.

Tale polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi, che venissero arrecati dal personale della Ditta nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali non inferiori:

- ad Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro;
- ad Euro 5.000.000,00 per danni a persone;
- ad Euro 5.000.000,00 per danni a cose.

La polizza dovrà specificare che tra le persone si intendono compresi gli utenti del servizio ed i terzi.

La polizza dovrà coprire l'intero periodo del servizio.

Art. 10- Materiali di consumo

Sono a carico dell'I.A. la fornitura di stoviglie tradizionali e/o monouso, vassoi, ove necessari, e ogni utensile necessario per la distribuzione, comprese le brocche infrangibili in polycarbonato dotate di coperchio (1 ogni 5 bambini) dal lt. 1 e/o 1,5 a seconda dell'età dell'utenza (non di plastica), per la somministrazione dell'acqua dell'acquedotto comunale, di cui dovranno essere dotati i tavoli, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo per materiali di consumo si intendono detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli, tovaglette posto-tavola solo per casi d'emergenza, ecc.).

Piatti, bicchieri e posate monouso da utilizzarsi in casi di emergenza (lavastoviglie non funzionante, mancanza di acqua corrente) 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 di base deve essere costituita da 1 bicchiere, 1 piatto per il primo, 1 piatto per il secondo, 1 piatto o vaschetta per il dessert, per ogni utente, nel caso in cui si utilizzi il servizio di distribuzione tradizionale ai tavoli.

I tovaglioli di carta, utilizzati per le emergenze o per il servizio presso le Scuole secondarie di primo grado, devono rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE); la fornitura deve essere costituita da un tovagliolo per ogni utente.

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.

Art. 11 - 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 48 ore.

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

TITOLO III

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI REFEZIONE

Art. 12 – Disposizioni generali relative al personale e alla sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza di cui al D. Lgs. 81/2008 e ai Reg.(CE) n° 852/04, e n° 853/04 e s.m.i. alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o di altra che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

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

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro l'I.A. dovrà attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato indenne il Comune.

L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tutti gli obblighi nel presente articolo richiamati anche per le eventuali imprese subappaltatrici.

La mancata ottemperanza a tali obblighi sarà motivo di risoluzione del contratto.

L'I.A. dovrà, a propria cura e spese, predisporre ed affiggere bene in vista cartelli illustranti le principali norme di prevenzione ed antinfortunistiche all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione e relative pertinenze, secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia; al termine dell'appalto detta cartellonistica rimarrà proprietà del Comune.

Entro 30 giorni dall'aggiudicazione, l'I.A. dovrà predisporre, in ottemperanza alla normativa vigente, i piani di evacuazione di emergenza: detta documentazione dovrà essere trasmessa all'A.C., che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, cui la Ditta stessa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività

L'I.A. dovrà certificare gli avvenuti addestramenti in materia di evacuazione.

Ai sensi dell'art. 26, c. 1, lett. B) del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i l'Ente ha predisposto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) – Allegato 1, che indica le misure adottate per eliminare le interferenze o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze.

L'I.A. è tenuta a prendere atto di tale documento, modificandolo e/o integrandolo sulla base della natura del servizio che essa dovrà svolgere e sulla base di ogni diverso ed ulteriore rischio rispetto a quelli specifici del servizio stesso.

Art. 13 – Personale

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

sicurezza alimentare, ed in particolare dai Regolamenti comunitari (CE) n° 852/04, n° 853/04 e s.m.i., e dal D. Lgs. 81/2008 per la sicurezza dei lavoratori e s.m.i..

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

L'I.A. deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e durante l'esecuzione del medesimo, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa (cd. 'Pacchetto Igiene').

Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati, dovrà essere fornita informazione e documentazione all'A.C..

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dall'A.C.; a tale scopo l'impresa informerà l'A.C. del giorno/dei giorni e della sede/delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

L'organico deve essere, per qualità professionale e monte ore lavorativo, coerente con l'organizzazione dell'intero servizio.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nelle singole sedi di lavoro, con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle mansioni a cui sarà addetto, del monte ore giornaliero assegnato a ciascun operatore nelle sedi di lavoro. Sarà cura della I.A. fornire alla A.C. il progetto di un piano di intervento per la sostituzione giornaliera del personale assente per malattia/ferie ecc.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata per scritto all'A.C.; per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale.

Il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, con rapporto non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti per servizio self service e un operatore ogni 35 utenti per il servizio tradizionale (per il servizio di scodellamento nei refettori).

Tenendo conto delle condizioni strutturali degli impianti e dell'organizzazione del servizio di distribuzione il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con l'A.C.

Nel caso in cui tale rapporto venga a mancare, a qualsiasi titolo, e quindi non venga applicato il piano di emergenza anzidetto, l'A.C. si riserva la facoltà di applicare una penale.

Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, l'A.C. ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.

Si precisa che per quanto riguarda la Scuola elementare statale – Via Piossasco 57 – Italo Calvino, è richiesto un servizio di distribuzione pasti articolato in due turni, che potrebbe essere esteso ad altre scuole. Il doppio turno attivo per la Scuola Italo Calvino prevede che metà

dell'utenza inizi con il 1[^] turno alle ore 12,15 e la restante alle ore 13,05 il 2[^] turno, in quanto la capienza del refettorio non consente la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti in contemporanea.

Presso la Scuola primaria Gandhi il servizio inizia alle ore 12,10 con una dilazione di accesso al refettorio per problemi di rumore eccessivo, non per mancanza di posti a sedere e spazi.

Accedono per prime le classi quarte e quinte e a seguire le altre.

Art. 14 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, 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.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti dovrà essere in possesso dell'attestato di formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04.

Si intendono qui richiamate le disposizioni della Legge n. 283/1962 e della Deliberazione della Giunta Regionale Piemonte 20 ottobre 2003, n°23-10718.

Art. 15 - Personale dipendente

Dovrà essere garantita 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.

L'I.A. si impegna a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti e collaboratori, ai sensi dell'art. 2 comma 3 del DPR n. 62/2013, le norme contenute nel "Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Rivalta di Torino di Torino", pubblicato sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione Trasparente", a pena di risoluzione del contratto; i lavoratori e collaboratori dell'impresa, autori di segnalazioni di reati o irregolarità di cui siano venuti a conoscenza nell'ambito di un rapporto di lavoro, sono sottoposti alle tutele previste dalla Legge n. 179/2017 e l'impresa è tenuta a fornire agli stessi il link <https://Rivalta di Torino.segnalazioni.net> per permettere loro la presentazione di segnalazioni al RPC del Comune.

Art. 16 - 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 di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. e di adeguata formazione documentata.

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

Il Responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o di impedimento del Responsabile (ferie, malattia ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 17 -Vestiaro

L'I.A. fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro da indossare durante l'orario di servizio, prescritti dalle norme in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori e gli armadietti per il contenimento del vestiario stesso che resteranno di proprietà dell'A.C.

Il personale in servizio dovrà apporre sugli indumenti indossati il cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nome.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'impresa dovrà altresì fornire, ai rappresentanti dei genitori, camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi della relativa commissione;

Art. 18 - Applicazione, da parte dell'I.A, dei contratti di lavoro del personale. Continuità degli addetti.

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 in cui 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.

La Ditta è tenuta a limitare il più possibile le sostituzioni del personale al fine di evitare un elevato *turn over* sull'utenza.

Prima dell'inizio del servizio o contemporaneamente, in caso di sostituzioni, la Ditta consegna al RCC una dichiarazione del Responsabile abilitato a impegnare la ditta, con la quale si attesta per ogni singolo addetto al servizio l'idoneità all'espletamento della funzione assegnata e la immunità dello stesso da condanne penali e/o carichi pendenti ostativi all'assunzione nella pubblica amministrazione o, comunque, incompatibili con la funzione assegnata.

In particolare il datore di lavoro, ai sensi dell'art. 25 bis del DPR 14/11/2002 n. 313, per tutto il personale impiegato, prima dell'inizio dell'attività, dovrà essere in possesso del certificato penale del casellario giudiziale di cui all'articolo 25 dello stesso DPR, in qualità di soggetto che intende impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del Codice Penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

L'impresa aggiudicataria, prima dell'avvio delle attività, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, è tenuta a presentare l'elenco degli operatori e relativi curricula dai quali si evinca che sono rispettate le condizioni specificate.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 19 - Riferimenti normativi

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30.04.1962 ed al suo regolamento di esecuzione DPR n. 327 del 26.03.1980 e successive modifiche, ai Regolamenti comunitari (CE) n° 852/04, n° 853/04 e alle loro Linee Guida applicative- Provvedimento 9 febbraio 2006, e s. m. i., al Codex Alimentarius.

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

L'A.C., conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove l'impiego di prodotti di qualità, quali prodotti biologici, DOP, IGP, tradizionali, Km 0 e di filiera corta, valorizzando le produzioni agroalimentari locali e la loro stagionalità, con l'obiettivo primario di benefici di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n.2092/91, Regolamento CEE n. 1804/99, Reg. CEE 207/1993, e D. Lgs. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

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

L'A.C. si riserva la facoltà di chiedere, anche in tutta la durata dell'appalto, una dichiarazione del legale rappresentante delle aziende fornitrici dei prodotti offerti che attestino la provenienza degli stessi.

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime e derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM); in merito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

Art. 20 - Modalità di consegna dei pasti.

La consegna dei pasti ai refettori dovrà essere ultimata entro le ore 12.15, salvo diverse disposizioni per quelle Scuole che iniziano il servizio di refezione alle ore 13.00 e oltre, ed essere modulato in base alle specifiche richieste dell'Autorità Scolastica, e non deve avvenire prima delle ore 11.00.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Nessun ritardo, per qualsiasi motivo, è ammesso, salvi 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.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'I.A. e destinati al Comune di Rivalta di Torino, dovranno essere chiaramente identificabili come "*Prodotti destinati al Comune di Rivalta di Torino di Torino*".

I prodotti alimentari non conformi alle caratteristiche organolettiche richieste dall'A.C., rilevati nei locali dell'I.A. e nelle cucine gestite dall'I.A., devono essere identificati e devono essere isolati dal lotto, quindi depositati in area apposita ed identificati.

Art. 21 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti

Gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, art. 31 e 51 e dal D. Lgs. 109/92, D. Lgs. 181/03, dal Reg. (CE) n° 852/04 e n° 853/04, dal Reg. (CE) n° 1935/2004 e al Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 e s.m.i.

I mezzi di trasporto devono essere idoneamente coibentanti ed adatti al trasporto di alimenti, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

È fatto obbligo di provvedere giornalmente, o al bisogno, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivino insudiciamento e contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione, adeguatamente documentata, deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta; inoltre è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

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 gastronorm 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 ogni contenitore dovrà essere apposta un'etichetta identificativa indicante la data di produzione/consegna, il nome della Scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta e in confezione da gr. 500/1000 di materiale idoneo e microforato, mentre la frutta dovrà essere trasportata in cassette chiuse per alimenti, in particolare per la frutta con buccia commestibile, 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.

Le verdure di contorno dovranno essere trasportate in *gastronorm* in acciaio poste all'interno di contenitori termici.

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, della data di scadenza originale, nonché della quantità.

Le *gastronorm* in acciaio inox impiegate per il trasporto degli alimenti dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento e ammassamento, ad eccezione dei casi in cui i carrelli termici o i self-service 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 a cadenza semestrale, la I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco degli automezzi, e le relative caratteristiche, utilizzati per il trasporto delle derrate/pasti, con l'indicazione della targa, dell'intestatario e del trasportatore che effettua il servizio.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli plessi in modo da ridurre i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C.

Gli automezzi dovranno recare la scritta esterna "*Comune di Rivalta di Torino– Trasporto pasti*".

La consegna dei pasti presso ogni Scuola dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto in duplice copia nel quale dovranno essere indicate 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.

Saranno ammesse nuove modalità informatiche di identificazione dei dati anzi indicati, da concordate con la A.C. (APP, POS ecc.).

Per tutti i trasporti di cui al presente appalto l'I.A. dovrà utilizzare veicoli a basso impatto ambientale, come previsto dai Criteri Ambientali Minimi in materia di refezione scolastica.

Art. 22- Etichettatura delle derrate e dei prodotti trasformati

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi al Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 e smi.

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

L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dall'I.A., deve contenere i seguenti dati:

- fornitore originario o, qualora non fosse possibile, indicare il nome del trasformatore;
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova);
- natura del prodotto;
- data di scadenza o lotto di appartenenza;
- data prevista per il consumo;
- quantità.

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

Per i prodotti biologici le etichettature devono essere conformi alla specifica normativa in materia.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o da fotocopia attestante le caratteristiche previste dalla legislazione vigente.

Le indicazioni possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione da parte dell'I.A. della scelta ritenuta più idonea all'A.C.

TITOLO V

MENU'

Art. 23 - Menù

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo, su quattro settimane a rotazione e, su espressa richiesta dell'A.C., possono essere diversificati fra ordini di Scuola (infanzia, primaria e secondaria di primo grado) oltre agli Asili nido, così come indicati nei menu tipo allegati al presente capitolato.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso di 15 giorni dall'A.C. tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (Allegati 2-3-4-5) e/o concordati dalle parti.

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere concordata con l'A.C., e comunicata per lettera e via PEC.

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (Allegati 2-3-4-5) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (Allegati 6 e 7), salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C.

L'I.A. dovrà predisporre un ricettario in cui siano indicati tutti gli ingredienti utilizzati, compresi quelli composti, al fine di rispondere a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di allergeni (Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 e smi).

L'I.A. dovrà predisporre appositi manifesti comprensivi di foto, in cui appaiano i piatti campione declinati nelle grammature delle varie scuole e diversificati per tipologia, in modo da garantire al personale addetto e al personale docente visibilità delle quantità e dei volumi del pasto somministrato.

Art. 24 - Variazione del menù

È facoltà dell'A.C. richiedere la variazione del menù.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dall'A.C.; nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione della A.C.

Di norma le variazioni di menù potranno essere richieste dall'A.C. in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

L'A.C. potrà richiedere modifiche sostanziali del menù in funzione del grado di soddisfazione dell'utenza, e in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente dell'ASL.

Art. 25 - Struttura dei menù

Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado

Pranzo

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione o dessert (una volta la settimana)

I menù dovranno essere monitorati sia per la gradibilità da parte degli utenti che per l'analisi degli avanzi/sprechi.

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.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere cestini e/o pranzi freddi composti da due panini salati ed un panino predisposto con marmellata o cioccolata.

Ogni pasto freddo dovrà essere comprensivo di acqua minerale cl. 50.

Asili nido

Colazione mattutina composta da latte o the con biscotti

Pranzo a seconda dell'età degli utenti:

piatto composto, frullato

primo piatto

secondo piatto con contorno sminuzzato

merenda pomeridiana composta da latte con biscotti/ panino con prosciutto, the fette biscottate con marmellata, yogurt ecc.

acqua minerale in bottiglia, lt. 1 ogni utente/die

Art. 26 - Pasti sostitutivi

In caso di non conformità di una o più parti del pasto riscontrate al momento della distribuzione e che ne comportino 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.

L'ipotesi di pasto sostitutivo prevede:

1° piatto: - pasta o riso in bianco

2° piatto: - tonno o formaggio o prosciutto

Contorno: - Mousse di frutta o crostatina

TITOLO VII

TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Art. 27 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità e tipologie previste dalle Tabelle Dietetiche (Allegati 6 e 7).

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.

Non è consentita, in fase di confezionamento delle derrate destinate alla veicolazione, una variazione di peso in difetto.

Art. 28 - Quantità in volumi e in pesi

L'I.A. deve predisporre una tabella, che presenterà all'A.C. all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata all'A.C.; ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, la I.A. deve inoltrare all'A.C., entro 15 gg dall'avvenuta variazione di cui sopra, la corrispondenza crudo/cotto. In assenza di parere negativo dell'A.C., tale variazione deve intendersi accettata.

All'atto del confezionamento, pertanto, l'I.A. deve certificare il peso delle derrate alimentari inviate giornalmente alle Scuole e il peso a "cotto" delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione. È consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali è richiesta solo la certificazione della quantità consegnata. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura della I.A. Le verifiche periodiche di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

Art. 29 - 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 sull'apposita modulistica secondo le linee guida della Regione Piemonte per il rilascio delle certificazioni mediche nell'ambito delle diete personalizzate nella ristorazione scolastica.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dismetabolismi ecc, dovrà essere presentato il certificato medico attestante la patologia cronica e comunque ogni anno dovrà essere presentata apposita autocertificazione di rinnovo per l'anno scolastico di riferimento;
- nel caso di bambini portatori di particolari allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico rilasciato nel corso dell'anno scolastico con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata 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.

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.

Prima della somministrazione le diete dovranno essere riattivate (fino al raggiungimento della temperatura di 65°C al cuore del prodotto), previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde.

Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere eliminati.

In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati/congelati.

Nel caso in cui tale modalità di preparazione, abbattimento e riattivazione, non sia proponibile, le diete dovranno essere mantenute a temperatura >65°C, in forni di stazionamento, fino al momento del trasporto e veicolate in legame caldo.

La somministrazione all'utente finale dovrà avvenire sotto controllo dell'addetto alla distribuzione, in collaborazione con il docente di riferimento, al fine di identificare in modo preciso e puntuale l'utente interessato.

Art 30 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitino di certificato medico, qualora ne venga fatta richiesta in tempo utile; le stesse, specificate nella Tabella dietetica (Allegati 6 e 7) sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne bianca o rossa ai ferri, oppure da filetto di pesce all'olio e limone o da una porzione di prosciutto cotto o formaggio, in funzione del piatto proposto nella giornata.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque.

Art 31. – Menù alternativi

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

I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle dietetiche e Tabelle Merceologiche (Allegati 6 e 7 e Allegato 8) al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

Di seguito sono riportati a titolo esemplificativo alcune indicazioni:

Indicazioni dietetiche per la comunità islamica

Le tabelle dietetiche sono così modificate:

Ingrediente proibito	Possibile sostituzione
Carni di suino	Uova o formaggio o manzo
Tutte le carni	Uova o formaggio, legumi

Art. 32 - 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 sempreché esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche (Allegati 6 e 7).

TITOLO VII IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 33 – Organizzazione del lavoro per la produzione

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

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 Piano di autocontrollo, riferito a tutte le fasi dell'attività oggetto dell'appalto,

I locali preposti alle operazioni sopra elencate devono essere idoneamente attrezzati e dotati di tutti i dispositivi necessari per la corretta esecuzione delle operazioni, così come previsto dalla normativa vigente in materia di autorizzazione sanitaria per l'esecuzione di manipolazione di alimenti in modo continuativo.

Art. 34 – Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente a partire dal DPR 327/80, sino alle più recenti norme previste per il servizio di cui si tratta.

Art. 35 – Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve giornalmente prelevare due porzioni da almeno g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e riporli, una in cella a temperatura di 2°/4°C per 24 ore e l'altra in congelatore a temperatura di – 18°C per 72 ore.

L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio.

Art. 36 – Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica prevista dalla normativa vigente ed in base agli standard previsti per i prodotti alimentari di alta qualità.

Art. 37 – Conservazione delle derrate

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

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

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

Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e 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 materiale (pellicole, alluminio, etc.) idoneo al contatto con gli alimenti.

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela.

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 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, la data di apertura della confezione e la durabilità validata dall'I.A. del prodotto riconfezionato.

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

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

Art. 38 - Alimenti vietati

È fatto divieto l'utilizzo, il confezionamento e la somministrazione di:

- fiocchi di patate;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

L'I.A. sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'Ente committente intenderà attuare sul menù in uso.

Art. 39 – 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 per la raccolta differenziata. Il fornitore 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. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della Sede di Refezione.

In ottemperanza alla L. 25 giugno 2003 n. 155 ed alla L. n. 166 del 19 agosto 2016 potranno essere recuperate le porzioni non distribuite di alimenti, che possono essere conservate in condizioni di sicurezza conformi alla normativa, senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti.

È consentito ed auspicabile recuperare le eccedenze e/o avanzi non distribuiti di alimenti, devolvendoli in luogo del loro smaltimento come rifiuti. L'I.A. può predisporre progetti finalizzati a tale scopo.

TITOLO VIII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 40- Manipolazione e cottura

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

L'I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dall'A.C. sulla base delle procedure HACCP, e dell'autocontrollo.

Dovrà essere esclusa dai metodi di cottura la friggitura.

Si precisa che la modalità di cottura, da utilizzare per tutte le verdure destinate alla preparazione di contorni, deve essere al forno o al vapore. Altre modalità dovranno essere valutate in accordo con la A.C.

Art. 41 - Preparazione

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire in apposita zona.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in apposita zona 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. 42 - Operazioni preliminari

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

- Legumi secchi: ammollo per alcune ore, in funzione delle procedure aziendali, con 2 ricambi di acqua.
- 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. È possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda, in concomitanza con il giorno di utilizzo. 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 tritata deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o in alternativa, previa autorizzazione dell'A.C., sarà consentito l'utilizzo di parmigiano grattugiato confezionato.
- Per verdure da consumarsi sia crude che cotte, compresi gli eventuali ortaggi IV gamma, è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote (rapè) e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura, da effettuarsi il giorno precedente al consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.
- Le porzionature degli affettati e formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti la somministrazione.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice, ma in forni a termoconvezione.
- Dovrà essere esclusa dai metodi di cottura l'uso della friggitrice.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato.

Art. 43 - Linea refrigerata

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

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

L' A.C., sulla base di documentati e validati studi HACCP specifici, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

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

In assenza dell'abbattitore rapido di temperatura, l'organizzazione dell'attività della cucina dovrà essere modulata in modo tale da consentire la preparazione nel giorno stesso dell'utilizzo.

Art. 44 - Pentolame per la cottura.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro o altri materiali eventualmente richiesti dall'A.C.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cucinati nelle brasieri (nel punto di cottura centralizzato), per quantità inferiori, in pentole in acciaio.

Art. 45 - Condimenti

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

Le paste asciutte dovranno essere condite nei luoghi di distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per l'elaborazione dei piatti non è consentito in alcun caso l'uso di esaltatori di sapidità (preparati per brodo a base di glutammato monosodico).

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti sale, olio extra vergine d'oliva e aceto, che dovranno essere periodicamente reintegrate con nuove confezioni.

Gli oli per eventuali cotture particolari dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della Sanità n° 1 dell'11 gennaio 1991, dovranno altresì essere raccolti in idonei contenitori e smaltiti, attraverso ditte specializzate, sotto cura e responsabilità dell'appaltatore, secondo le disposizioni normative vigenti.

Art. 46 - Distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione, prima di distribuire i pasti deve: togliere anelli (è consentita la fede nuziale), braccialetti, orologi, collane e orecchini, piercing,

- lavare le mani con particolare cura;
- indossare il camice, cuffia, mascherina, guanti e apposite calzature;
- proteggere con appositi cerotti foruncoli e abrasioni infette;
- aprire il contenitore isotermico 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/ gastronomi; che, a rilevamento di temperatura effettuato, dovranno essere richiusi e ricollocati nel contenitore o, in alternativa inseriti nel banco/ carrello termico

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 $\pm 0,25^\circ \text{C}$. L'I.A. dovrà, nel proprio manuale di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti.

- Il personale addetto durante la distribuzione deve:
- indossare durante le ore di servizio gli indumenti da lavoro, forniti dall'I.A., prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene;
 - distribuire la quantità di prodotto presente rispettando le grammature proposte nelle Tabelle allegate (allegati 6 e 7);
 - utilizzare utensili in acciaio inox, trasportati e/o stoccati in contenitori idonei dal punto di vista igienico-sanitario e facilmente sanificabili, di dimensioni diversi per ogni ordine di Scuola, così come indicato dall'ASL TO3,
 - prelevare l'acqua dell'acquedotto comunale disponendo su ciascun tavolo, non prima di 30 minuti dall'inizio della somministrazione del pasto, un numero di caraffe chiuse così come indicato all'art. 11 del presente capitolato. In caso di emergenza, a richiesta dell'A.C. ed a carico dell'I.A., potrà essere richiesta acqua minerale naturale in bottiglie da lt.1,5

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

TITOLO IX

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 47 - Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire presso il centro di cottura centralizzato, presso i refettori e locali connessi 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.) dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di distribuzione.

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

Art. 48 - Caratteristiche dei detersivi

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle Tabelle Merceologiche, nonché a quanto previsto dall'art. 7 del presente capitolato (uso di detersivi e detergenti ecologici).

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

Il personale, che effettua pulizia o lavaggi, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Art. 49 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi o altri contaminanti 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 nel Centro cottura centralizzato che nei locali comunali; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

È fatto divieto di fumare nelle strutture scolastiche, ivi compresi gli Asili nido, e nelle pertinenze relative (cortili e aree esterne agli edifici scolastici)

Art. 50 – Pulizia e sanificazione impianti

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

Art. 51 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine (a norma del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e preparazione e dovrà essere riposto su un apposito carrello.

I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Art. 52 - Rifiuti

Lo smaltimento dei rifiuti prodotti nei centri distribuzione dovrà avvenire secondo le modalità indicate dall'A.C.

Gli imballaggi devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., come descritto nelle norme tecniche:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi – Requisiti per utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi;

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%.

Art. 53 - 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 messi a disposizione a cura e spese dell'I.A.

Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

TITOLO X DISPOSIZIONI VARIE

Art.54 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria

L'A.C. mette a disposizione gratuitamente all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data di inizio del servizio, i locali, le attrezzature e gli arredi presenti nello stato d'uso presso le singole Scuole e necessari per la distribuzione dei pasti.

L'A.C. mette inoltre a disposizione dell'I.A. le lavastoviglie, qualora se ne renda necessario l'utilizzo, secondo le disposizioni che saranno impartite dai Responsabili comunali di servizio, finalizzate al buon uso delle attrezzature.

Eventuali lavori sulle strutture devono essere concordati e autorizzati dall' A.C.. I beni consegnati dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto nelle stesse condizioni in cui sono stati ricevuti.

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

Art. 55 – Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e di un rappresentante dell'I.A..

Tale adempimento dovrà essere ultimato entro e non oltre i quindici giorni successivi all'inizio del servizio.

Qualora, al momento della stesura dell'inventario, venga rilevato dalle parti il non corretto funzionamento e/o il cattivo stato di conservazione di attrezzature ed arredi, l'I.A. si impegna alla loro sostituzione o reintegrazione.

Art. 56 - Verifiche in base agli inventari di consegna.

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C. e comunque con cadenza annuale e in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato d'uso di quanto avuto in consegna dall'A.C.

Eventuali sostituzioni o reintegri delle attrezzature sono a totale carico dell'I.A., che deve provvedere direttamente, entro 20 gg. dalla data del riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non più funzionante.

Art. 57 - Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, locali, attrezzature e dotazioni avuti in consegna è a carico dell'I.A. che dovrà garantire la loro efficienza.

Per manutenzione ordinaria si intende:

- la tinteggiatura delle pareti dei locali pertinenti al servizio di refezione scolastica, compresi i corridoi e i locali collegati e compresi nell'ambito del funzionamento del servizio di ristorazione, dei servizi per l'infanzia, delle scuole materne, elementari e medie, secondo un piano di intervento concordato con il Servizio comunale competente;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti e dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, escludendo l'integrale rifacimento delle piastrellature;
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature;
- le disotturazioni degli scarichi, purché non richiedano interventi strutturali, nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale e necessari al corretto e regolare funzionamento dei locali pertinenti al servizio;
- la riparazione delle attrezzature, qualora le stesse non presentino guasti irreparabili ed in particolare le lavastoviglie devono essere mantenute in perfetta efficienza al fine di evitare l'uso di stoviglie a perdere;
- la riparazione o sostituzione delle reti antiinsetti;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi dei refettori e dei locali ad uso esclusivo;
- la deblatizzazione e deratizzazione dei locali di pertinenza;
- quant'altro l'Autorità Competente in materia di igiene e salute pubblica potrà indicare a salvaguardia della salute dell'utenza, comprese sostituzioni di rubinetteria, scarichi esterni, prese elettriche debitamente eseguite secondo la normativa vigente.

Qualora l'I.A. non provveda all'esecuzione degli interventi necessari, provvederà l'A.C., addebitando il relativo costo alla Ditta inadempiente.

Art. 58 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

È facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'I.A. e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il centro cottura) 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 e ai rilievi dell'A.C.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 59 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono il Comune di Rivalta di Torino nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C., nonché rappresentanti della Commissione Mensa.

Art. 60 - 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 e laboratori.

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 dalla manutenzione all'uopo segnalati, ai funzionari dell'A.C. e ai Rappresentanti della Commissione Mensa o dei genitori autorizzati. Ogni deroga e responsabilità sono a carico dell'I.A.

Art. 61 – Tipologia dei controlli

I controlli saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- Modalità di stoccaggio nelle celle,
- Temperatura di servizio nelle celle,
- Controllo della data di scadenza dei prodotti,
- Controllo della corrispondenza tra derrate utilizzate e derrate descritte nel Capitolato,
- Modalità di lavorazione delle derrate,
- Modalità di cottura,
- Modalità di distribuzione,
- Lavaggio e impiego dei sanificatori,
- Modalità di sgombero rifiuti,
- Verifica del corretto uso degli impianti,
- Caratteristiche dei sanificatori,
- Modalità di sanificazione,
- Stato igienico degli impianti e dell'ambiente,
- Stato igienico dei servizi,
- Organizzazione del personale,
- Controllo dell'organico,
- Distribuzione dei carichi di lavoro,
- Professionalità degli addetti,
- Controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche
- Modalità di manipolazione,
- Controllo del funzionamento degli impianti tecnologici,
- Controllo degli interventi di manutenzione,
- Controllo delle attrezzature,
- Controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti,
- Controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti alla distribuzione.

b) Controlli analitici

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

Art. 62 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

Come previsto dal Regolamento (CE) n. 852/04 e s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato; pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ovvero Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici.

Pertanto devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, dovrà essere prevista, da parte dell'I.A. e a sue spese, l'effettuazione di analisi presso un laboratorio, riconosciuto dal Ministero della Sanità.

Analisi microbiologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavoro ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'I.A. in base al sistema HACCP, fermo restando che al medesimo potranno essere richieste modifiche se non sarà ritenuto idoneo da parte degli Organi competenti.

Le analisi microbiologiche 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 presso il Centro di Cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'A. C.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano, concordate con l'A.C., adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dall'I.A. potranno essere modificati su richiesta dell'A.C. senza possibilità di rivalsa.

L'I.A. deve, inoltre, disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati.

Art. 63 - Prove di cessione a caldo

La I.A. deve disporre degli esiti di prove di cessione a caldo, effettuate a temperature non inferiori a +80°C, condotte su contenitori destinati al contatto con alimenti durante le fasi di cottura o riattivazione in forni a microonde e, in particolare, sulle stoviglie destinate alla somministrazione delle preparazioni alimentari (contenitori destinati ai pasti dietetici in monorazione, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici).

Gli esiti delle prove di cessione a caldo devono essere costantemente aggiornati e consegnati all'A.C. all'inizio del servizio o qualora intervengano variazioni sul prodotto o materiale utilizzato.

Art. 64 - 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 della I.A., è richiesta l'accettazione preventiva da parte dell'A.C.. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se trascorsi cinque giorni lavorativi dal ricevimento della stessa, l'A.C. non ha espresso parere contrario.

Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica di fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto alla 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 della 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.

Art. 65 – Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti

La Commissione Mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'A.C..

Ulteriori verifiche potranno essere svolte dai genitori degli utenti appositamente accreditati presso l'ufficio scuola.

Art. 66 - Metodologia del controllo di qualità.

Gli Organismi di controllo svolgeranno le verifiche secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video e campionamento di prodotti da sottoporsi successivamente ad analisi.

La quantità di derrate prelevata di volta in volta sarà quella minima e comunque rappresentativa della partita oggetto dell'accertamento.

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

Art. 67 - Prelievi

Gli Organismi preposti effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione/somministrazione.

Sarà a carico dell'I.A. il prelievo, dai rubinetti dei refettori comunali, periodico dell'acqua per le opportune analisi chimiche e microbiologiche, previste a garanzia della qualità dell'acqua somministrata durante il servizio. Le analisi a carico dell'I.A. dovranno essere effettuate almeno due volte l'anno e le risultanze dovranno inviate in copia alla A.C.

Art. 68 - Rilievi degli Organi di Controllo.

Gli Organismi di controllo sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A.

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C.

TITOLO XI NORME GENERALI

Art. 69 – Pagamenti

Il pagamento del corrispettivo avviene a mezzo di disposizione di liquidazione, in rate mensili posticipate, a seguito di presentazione di apposita fattura dalla Ditta alla quale sarà allegato l'elenco dei pasti forniti nel mese precedente.

Il Servizio comunale competente, ricevuta la fattura, effettua gli adempimenti volti ad accertare la regolarità della documentazione presentata e provvede alla liquidazione del compenso.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,5%, in applicazione dell'art. 30, comma 5 bis del D.Lgs. 50/1016 e s.m.

La liquidazione avverrà entro il termine di 30 giorni dalla fine del mese di presentazione della fattura.

L'Amministrazione aggiudicatrice, oltre alla liquidazione dei corrispettivi, provvede pure all'eventuale irrogazione alla Ditta di sanzioni, anche trattenendone l'importo dai pagamenti, in alternativa al recupero a mezzo della cauzione versata, salvo che si pervenga ad un accordo scritto col responsabile della Ditta del contratto che determini in modo diverso.

Art. 70 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n.136 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto, utilizzando, allo scopo, un apposito conto corrente bancario – postale dedicato alle commesse pubbliche.

La Ditta comunicherà al Comune gli estremi identificativi del/dei conto/i bancario/i o postale/i dedicato/i entro 15 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso/i.

Il mancato assolvimento da parte della Ditta agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto, comporta la risoluzione di diritto del contratto ai sensi del comma VIII del medesimo articolo 3.

Art. 71 – Spese di contratto

Sono a carico della Ditta tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del presente atto.

Parimenti sono a suo carico le spese di bollo, di registrazione, di quietanza e di copie di scrittura inerenti il presente contratto.

Art. 72 – Sanzioni e Penalità

Qualora siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione di norme, regolamenti o del presente Capitolato che possano condurre a disservizio o, qualora si accertino anomalie sulla qualità o sulla quantità dei servizi erogati, il Comune, ferma restando la facoltà di procedere alla quantificazione e richiesta di risarcimento del danno, procederà all'applicazione di penalità dopo aver comunicato formale contestazione alla ditta, che può contro dedurre entro 10 giorni dal ricevimento dell'addebito.

Qualora la Ditta non proceda entro il termine stabilito dal Comune a rendere il servizio conformemente al Capitolato, il Comune ha la facoltà di procedere alla risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. ed al contestuale risarcimento dei danni.

L'applicazione delle penali non preclude in ogni caso eventuali azioni giudiziarie da parte del Comune, nonché richieste di risarcimento danni materiali e morali. È fatta salva comunque la facoltà di risolvere il contratto in caso di gravi violazioni, reiterate contestazioni e inadempienze nell'espletamento del servizio.

Nel caso di grave inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla Ditta e/o derivanti dalle norme in vigore e fatti salvi i maggiori diritti del Comune, lo stesso procederà all'incameramento della cauzione definitiva o all'applicazione delle sanzioni.

In caso di risoluzione del contratto, alla Ditta è corrisposto il compenso dovuto per i servizi svolti sino al momento della contestazione dell'inadempimento, salvo quanto oggetto di contestazione.

Le interruzioni dei servizi per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta, purché tempestivamente notificate.

Il Comune potrà comminare sanzioni pecuniarie per le seguenti infrazioni:

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:

- € 100,00 per ritardo di ½ ora nei tempi di consegna dei pasti;
- € 200,00 per 1 ora di ritardo;
- € 100,00 per ogni ora di anticipo di consegna del pasto;
- € 250,00 nel caso di ripetuti ritardi nei tempi di consegna dei pasti o all'inverso consegne effettuate con troppo anticipo rispetto all'orario di consumo dei pasti;
- € 500,00 in caso di parziale consegna del pasto;
- € 1.000,00 in caso di mancata consegna del pasto;
- € 100,00 sino a d un massimo di € 600,00 per il mancato rispetto delle grammature indicate nel presente Capitolato;
- € 200,00 sino ad un massimo di € 1.000,00 per alimenti non conformi allo standard qualitativo;
- € 100,00 sino ad un massimo di € 600,00 nel caso di rinvenimento di corpi estranei organici o inorganici o parassiti nei pasti somministrati;
- € 100,00 sino a d un massimo di € 600,00 per il mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti presso i plessi;

- € 100,00 sino ad un massimo di € 600,00 per il mancato rispetto del rapporto numerico del personale addetto alla distribuzione, rispetto al numero previsto;
- € 100,00 sino a d un massimo di € 600,00 per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti;
- € 300,00 sino ad un massimo di € 1.000,00 per la mancata attuazione dei progetti presentati in sede di gara.

Per altre inadempienze non espressamente predefinite l'A.C. si riserva la facoltà di applicare una sanzione da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 2.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Sono, comunque, considerate infrazioni gravi e punibili col massimo della sanzione quelle commesse da personale della Ditta dolosamente e quelle da cui possano derivare danni agli utenti dei servizi affidati a terzi.

Art. 73 – Risoluzione contrattuale e ulteriori penali

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto o applicare una penalità.

Ai sensi dell'art. 1453 c.c., nel caso di violazioni alle obbligazioni oggetto del contratto di appalto, il Comune provvederà a mettere formalmente in mora la ditta, fissando contestualmente un congruo termine entro cui adempiere con dichiarazione che decorso inutilmente detto termine il contratto si intenderà senz'altro risolto.

In caso di risoluzione, alla Ditta può essere corrisposto il compenso dovuto per i servizi svolti fino a quel momento in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, detratte le penalità e gli altri eventuali danni subiti dal Comune, eventualmente incamerando la cauzione versata.

Si richiama quanto previsto all'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 e smi.

Costituiscono causa di risoluzione contrattuale il verificarsi di n. 3 violazioni tra quelle di seguito elencate, in tal caso il Comune può avvalersi insindacabilmente del diritto potestativo di risoluzione (art. 1456 c.c.):

- a) ripetuto mancato rispetto dei requisiti professionali richiesti per le diverse figure richieste dal presente capitolato;
- b) violazione dell'obbligo di permettere la vigilanza ed i controlli sull'espletamento dei servizi assegnati;
- c) inosservanza ripetuta delle prescrizioni del Comune volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- d) comportamenti dolosi o gravemente colposi che possano cagionare danno ai minori;
- e) cessione del contratto, dell'attività, atti di pignoramento e sequestro a carico dell'impresa, fallimento dell'impresa concessionaria o altre procedure concorsuali a carico dell'impresa;
- f) inosservanza delle norme di legge in materia di personale dipendente e con rapporto di lavoro flessibile, mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali e dei contratti integrativi locali;
- g) violazione delle norme di sicurezza;
- h) ritardo nell'avvio del servizio prolungato per oltre una settimana, per cause non imputabili al Comune;
- i) ingiustificata sospensione del servizio;
- j) mancato adeguamento alle direttive impartite dal Comune;

- k) mancato rispetto degli obblighi in materia di ambiente, sicurezza nei luoghi di lavoro, della privacy e del codice di comportamento dei dipendenti pubblici.

I casi elencati saranno contestati alla Ditta per iscritto dal Comune, previamente o contestualmente alla dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.