



UNIONE COLLINARE CANAVESANA

DEI COMUNI DI BARBANIA FRONT RIVAROSSA VAUDA C.SE

Via Andreis n. 4 10070 Barbania (TO) tel 011 9243621 fax 011 9243958

e-mail: unione.collcanavesana@ruparpiemonte.it pec: unionecollinarecanavesana@cert.ruparpiemonte.it

APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CAPITOLATO TECNICO

AREA SERVIZI AL TERRITORIO Piazza San Bernardo n. 2 10070 Vauda Canavese
tel 011 9243632 fax 011 9243909 appalti@unioneollinarecanavesana.it

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in unico lotto ad una impresa:

- a) del servizio di preparazione presso le cucine dell'impresa, confezionamento in legume fresco caldo per le multi porzioni e legume refrigerato per le diete speciali, e veicolazione dei **pasti destinati alle scuole dell'infanzia, primaria e dipendenti comunali**;
- b) del servizio di predisposizione dei refettori, distribuzione dei pasti presso le scuole interessate, di riordino e pulizia di arredi, suppellettili ed attrezzature utilizzate per la distribuzione stessa, di riordino e pulizia dai residui del pasto nei locali utilizzati, nonché di conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti;
- c) eventuale estensione del servizio per manifestazioni e/o iniziative culturali o ai centri estivi, anche al di fuori dell'anno scolastico, l'impresa dovrà provvedere alle forniture del caso alle stesse condizioni e prezzi di cui al presente capitolato.

Art. 2 – Tipologia del servizio richiesto

I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legume fresco-caldo in multirazione, legume refrigerato per le diete speciali, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente. E' assolutamente vietato l'utilizzo di generi ed alimenti precotti. Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità, e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per età e tipologia di utenza.

Art. 3 – Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita da alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, nonché del personale scolastico avente diritto e di dipendenti comunali dove viene richiesto il servizio.

Art. 4 – Standards minimi di qualità del servizio

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

Art. 5– Inizio della fornitura

La ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data comunicata dall'amministrazione comunale. L'amministrazione comunale si riserva di posticipare la data di inizio del servizio rispetto alla data di avvio del calendario scolastico, senza che ciò dia diritto alla ditta aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio. La fornitura dei pasti ai dipendenti comunali dovrà avvenire durante tutto l'anno.

Art. 6– Sedi di consegna e dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi ove è richiesta la fornitura ed il numero presumibile dei pasti giornalieri sono riportati di seguito:

COMUNE DI BARBANIA circa 6.800 pasti anno scolastico

- a) 3.000 pasti sfusi alla Scuola dell'infanzia " Baretto " di Via Aurelio Andreis n. 2 dal lunedì al venerdì
14 pasti al giorno con distribuzione del personale dipendente del Comune di Barbania

- b) 3.800 pasti sfusi alla Scuola Primaria " Giovanni Audo Gianotti " di Via Caudana n. 10 (due volte alla settimana + eventuale una volta integrativa)
44 pasti al giorno con distribuzione di personale della ditta aggiudicataria del servizio

COMUNE DI FRONT circa 9.625 pasti anno scolastico

- c) 5.500 pasti sfusi alla Scuola dell'infanzia di Via Giovanni Falcone n. 1 dal lunedì al venerdì
26 pasti al giorno con distribuzione del personale della ditta aggiudicataria del servizio
d) 3.900 pasti sfusi alla Scuola Primaria " Don Milani " di Vicolo delle Scuole n. 1 con distribuzione del personale della ditta aggiudicataria del servizio (tre volte alla settimana)
28 pasti al giorno con distribuzione di personale della ditta aggiudicataria del servizio
e) 5.500 merende confezionate per la scuola dell'infanzia
f) 225 pasti confezionati al Refettorio del Municipio di Via Giovanni Falcone n. 1 (tre volte alla settimana a richiesta) $(3 \times 45 + 2 \times 45) = 225$ con distribuzione del personale della ditta aggiudicataria del servizio

COMUNE DI RIVAROSSA circa 10.990 pasti anno scolastico

- g) 4.900 pasti sfusi alla Scuola dell'infanzia " L. Neuscheller " di Via L. Neuscheller n. 34
24 pasti al giorno con distribuzione del personale della ditta aggiudicataria del servizio e preparazione del primo nella cucina della scuola stessa (*)
h) 6.000 pasti sfusi alla scuola primaria sita in Via Mignana n. 32 per gli alunni
sfusi 46 pasti al giorno per tre volte alla settimana e 10 pasti al giorno per due volte alla settimana con distribuzione del personale della ditta aggiudicataria del servizio
i) 4.900 merende confezionate per la scuola dell'infanzia
j) 90 pasti confezionati al Refettorio nel Municipio con sede in Via Frescot n. 21 (due volte alla settimana a richiesta) con distribuzione del personale della ditta aggiudicataria del servizio

COMUNE DI VAUDA circa 13.615 pasti anno scolastico

- k) 8.600 pasti sfusi alla Scuola dell'infanzia " ing. Destefanis " di Via delle Vigne n. 5 dal lunedì al venerdì
Sfuso 42 pasti al giorno con distribuzione di personale della ditta aggiudicataria del servizio
l) 4.400 pasti sfusi alla Scuola primaria " Bernardino Chiara " di Piazza San Bernardo n. 1 dal lunedì al giovedì
Sfuso 29 pasti al giorno con distribuzione di personale della ditta aggiudicataria del servizio
m) 8.600 merende confezionate per la scuola dell'infanzia
n) Refettorio nel Municipio con sede in Piazza San Bernardo n. 2 (due volte alla settimana a richiesta) $45 \times 4 + 3 \times 45 = 315$
Confezionati 3 pasti al giorno per due/tre giorni alla settimana con distribuzione di personale della ditta aggiudicataria del servizio

(*) Il costo dei consumi (elettrico e gas) derivanti dalla preparazione del primo piatto sono a carico della ditta aggiudicataria e verranno computati sulla base della lettura dei contatori e compensati con modalità da concordare (per esempio forniture di pasti al Comune per finalità sociali).

L'amministrazione si riserva la facoltà di aumentare il servizio fino al 30%, a suo insindacabile giudizio, senza che la ditta fornitrice possa richiedere indennizzi né praticare maggiori prezzi oltre quelli stabiliti nel contratto.

La Ditta aggiudicataria dovrà, comunque, garantire il servizio anche in presenza di significative riduzioni di bambini iscritti durante l'intero anno scolastico.

Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'amministrazione, senza che la ditta possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo

L'amministrazione ha pure la facoltà di sospendere del tutto od in parte la fornitura stessa, provvisoriamente, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, quando non ritenga invece di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione del contratto prevista dal successivo art. 77 – ipotesi di risoluzione del contratto.

Art. 7 – Gestione del servizio informatizzato per iscrizione, prenotazione e fatturazione pasti scuole.

Per gli alunni delle scuole è a esclusivo carico dell'impresa appaltatrice organizzare, gestire e controllare, sotto la propria completa ed esclusiva responsabilità, nel rispetto dei requisiti minimi e con esclusione dei soli compiti espressamente posti a carico della stazione appaltante, tutto il processo di rilevazione giornaliera e di fatturazione del servizio. E', inoltre a carico dell'impresa appaltatrice la rilevazione numerica dei pasti consumati giornalmente dagli insegnanti e dal personale addetto allo scodellamento nei refettori. L'impresa appaltatrice dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D. Lgs. 30/06/2003 n. 196, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi e amministrativi. In sede di presentazione dell'offerta di gara, l'impresa appaltatrice dovrà fornire una completa descrizione del progetto tecnico di organizzazione e gestione del servizio di cui al presente articolo, che sarà oggetto di valutazione complessiva da parte della commissione giudicatrice.

Resta a carico alla stazione appaltante l'inserimento nel sistema informatico degli utenti, l'aggiornamento costante delle anagrafiche necessarie al funzionamento, del sistema (alunni, genitori-parenti paganti, classe frequentata, tariffe, diete, ecc.), la gestione delle iscrizioni al servizio, la definizione delle tariffe secondo proprie modalità; invio delle lettere di sollecito; messa a ruolo degli utenti insolventi.

Art. 8 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei centri di refezione, a cura della ditta aggiudicataria, con l'impiego di almeno idonei mezzi.

La consegna dovrà essere tassativamente effettuata presso le sedi delle scuole nel periodo compreso tra 45 e 15 minuti prima della distribuzione ai tavoli.

I pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati tra le ore 7.30 e 8.00, salvo accordi diversi con l'amministrazione.

Per ogni consegna la ditta aggiudicataria emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta restituendone copia alla ditta; detto personale è responsabile del controllo della fornitura che deve coincidere con quanto ordinato, con quanto indicato in bolla e con il menù del giorno.

TITOLO II - STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 9 – Attrezzature e locali a carico della ditta aggiudicataria e manutenzione delle stesse

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere in ogni caso a fornire ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio carrelli termici, forni a microonde, frigoriferi, bilance, stoviglie.

La manutenzione straordinaria e ordinaria delle attrezzature di mensa, utilizzate per lo svolgimento del servizio, sarà a totale carico della ditta, compresa la loro sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'amministrazione comunale cede in uso gratuito alla ditta aggiudicataria gli arredi le attrezzature e le suppellettili, già presenti nei vari plessi scolastici e destinati alla distribuzione. La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della pulizia della conservazione e del corretto utilizzo di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto. Per ogni plesso scolastico, la ditta dovrà provvedere in ogni caso alla fornitura giornaliera di tutti gli utensili di acciaio inox, debitamente lavati e protetti dall'esterno, necessari per la distribuzione dei cibi ad ogni utente, il taglio del pane, la miscela delle bevande, cestini con tovaglioli di carta per il pane, ecc.

Tali utensili saranno quotidianamente ritirati a cura e spese della ditta, nuovamente lavati o reintegrati, riprotetti e riconsegnati il giorno seguente. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della ditta aggiudicataria. Prima della distribuzione dei pasti, la ditta dovrà provvedere alla predisposizione dei refettori ed a tutti gli interventi relativi ai pasti stessi (es. procedure di autocontrollo, condimento, posizionamento in scaldavivande, riscaldamento delle diete etc.). La pulizia dei locali dovrà riguardare in particolare la rimozione dei residui della mensa (es. accurata pulizia di banchi, tavoli sedie e pavimenti da briciole e resti alimentari) nonché la pulizia giornaliera e periodica approfondita.

Le attrezzature ed i macchinari presenti nei locali di porzionatura e consumo saranno oggetto di analogo ed idoneo sopralluogo, qualora le Ditte intendessero utilizzarli. La Ditta aggiudicataria dovrà rilasciare dichiarazione di presa in carico e dovrà provvedere per la loro eventuale sostituzione o riparazione.

Art. 10 – Accessi

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso nei locali di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti al personale dell'amministrazione comunale o di altre persone da essa autorizzate.

TITOLO III - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**Art. 11 – Oneri inerenti il servizio**

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla predisposizione dei refettori, alla distribuzione, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, alla pulizia e al riassetto degli arredi, delle suppellettili, delle attrezzature e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, al conferimento dei rifiuti presso gli appositi cassonetti sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Art. 12 – Assicurazioni

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od

eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio per un massimale RCT di € 5.000.000,00 per sinistro blocco unico, € 300.000,00 a persona.

Art. 13 – Materiali di consumo

Restano altresì a carico della ditta aggiudicataria la fornitura di vassoi a scomparto e degli utensili per la distribuzione nonché di tutti i materiali di consumo necessari all'espletamento del servizio, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intende: posate, tovaglioli, tovagliette coprivassoi ecc., nonché detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso ecc.) qualora la Ditta non ritenga di avvalersi delle attrezzature e macchinari presenti nei locali sede di refezione.

E' espressamente escluso l'utilizzo di stoviglie a perdere se non espressamente dichiarato nel progetto descrittivo inerente l'organizzazione del servizio.

Tovaglioli di carta

Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico. La fornitura deve essere costituita da due tovaglioli per ogni utente con dimensioni 33 x 33 cm – peso medio 3,2 gr. –.

Art. 14 – Sospensione del servizio

Nel caso di scioperi del personale scolastico si rinvia alle norme che disciplinano tale istituto; in tale ipotesi la comunicazione alla ditta avverrà entro il giorno precedente alla fornitura e, pertanto, l'amministrazione non concederà alla ditta stessa alcun compenso;

Per scioperi del personale dipendente dalla ditta aggiudicataria, qualora ne sia data comunicazione entro le ore 10,00 del quinto giorno precedente lo sciopero, nessuna penalità sarà imputabile alla ditta succitata. Qualora invece la comunicazione sia fatta posteriormente e non sia quindi possibile avvisare in tempo le famiglie degli alunni, sono applicabili le penalità secondo quanto disposto dal successivo art. 75.

ART. 15 SUBAPPALTO

E' vietato il subappalto del servizio di ristorazione, ad eccezione dei servizi di trasporto dei pasti (movimentazione dei contenitori isotermitici già chiusi a cura del personale della ditta), di pulizia e sanificazione dei centri di cottura. In materia di subappalto si richiama integralmente la normativa prevista dall'art. 18 del D. Lgs 157/95.

La Ditta appaltatrice può subappaltare, ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs n. 50/2016, unicamente i seguenti servizi:

- il servizio di informatizzazione del sistema di prenotazione pasti e gestione rette e pagamenti
- il servizio di pulizia locali
- il servizio di trasporto pasti.

La ditta concorrente che intende subappaltare a terzi i servizi di cui al comma precedente, dovrà dichiararne l'intenzione in sede di offerta ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs n. 50/2016, ferma restando la responsabilità dell'appaltatore aggiudicatario nei confronti dell'Amministrazione per il complesso degli obblighi previsti dal presente Capitolato.

In mancanza di tale dichiarazione il subappalto di cui sopra non sarà autorizzato; uguale conseguenza avrà un'indicazione generica o comunque non conforme alle suddette prescrizioni.

L'accettazione del subappalto è subordinata all'adozione da parte dell'Amministrazione di specifico provvedimento di autorizzazione.

Non è consentito affidare subappalti a soggetti che in qualunque forma abbiano partecipato al presente appalto. I pagamenti relativi ai servizi svolti dal subappaltatore verranno effettuati dall'appaltatore che è obbligato a trasmettere alla Stazione Appaltante, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato, copia delle fatture quietanzate con l'indicazione delle ritenute di garanzie effettuate.

Si precisa che l'Ente appaltante resta estraneo al rapporto intercorrente tra l'appaltatore ed il subappaltatore, per cui l'appaltatore medesimo resta l'unico responsabile nei confronti della stazione appaltante.

TITOLO IV - NORME PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 16 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, al regolamento comunitario 852/2004, al D.Lgs 6.11.2007 n.193.

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature (superiore a 60° per i pasti caldi e compresa tra 0° e 10° per i pasti freddi), dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomi 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 dovranno essere opportunamente identificati, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, con indicato il nome del produttore, la data di produzione, la data di scadenza originale, nonché la quantità.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.

Le gastronomie in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.

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

Art. 17 – Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43, al regolamento comunitario 852/2004, al D.Lgs 6.11.2007 n.193. E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'amministrazione, di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta. La ditta aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori,

in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza ed al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'amministrazione prima dell'inizio del servizio.

La Ditta dovrà garantire che tra il confezionamento (si considera il confezionamento delle paste o comunque dei piatti caldi) e la distribuzione ai tavoli (si considera il primo piatto servito a tavola) non passi più di **quarantacinque minuti**.

Art. 18 – Distribuzione

I pasti saranno distribuiti in stovigliato tradizionale **(piatti in ceramica, bicchieri in vetro e posate in acciaio inox) ovvero stoviglie a perdere ove dichiarato nel progetto organizzativo.**

Il personale della medesima addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, tassativamente non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

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'Amministrazione comunale.

Art. 19 – Operazioni da effettuare prima della distribuzione dei pasti

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

1. Togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane, orecchini ecc.
2. Lavarsi le mani
3. Indossare camice, guanti, cuffia, mascherina e apposite calzature
4. Condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo
5. Distribuire ad ogni singolo utente la quantità di prodotto prevista dalle grammature inserite nelle tabelle dietetiche
6. Aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari per poter effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati o nel carrello termico o nel contenitore isoterico
7. Utilizzare utensili calibrati, adeguati e, se necessario, differenziati per fascia di età.

Art. 20 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

La ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù allegati e nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche allegate; non possono di regola essere distribuite razioni supplementari onde garantire il rispetto delle tabelle dietetiche.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte dell'amministrazione oppure da eventuali indicazioni dell'A.S.L., modifiche alle tabelle dietetiche ed ai menù.

I menù non potranno essere modificati da parte della ditta se non previa intesa ed autorizzazione dell'amministrazione.

Per migliorare la tutela dei soggetti affetti da allergie/intolleranze il piano di autocontrollo dovrà provvedere esplicitamente la procedura dedicata alla preparazione delle diete speciali.

La ditta aggiudicataria deve predisporre una tabella, che presenterà all'amministrazione 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'amministrazione. Copia della tabella dovrà essere inviata ad ogni scuola.

Il personale addetto alla distribuzione, prima di procedere alla stessa, predisporrà giornalmente un "piatto campione" per tutte le portate, ad eccezione di quelle a numero, al fine di poter effettuare una distribuzione conforme alle grammature previste dal capitolato.

Per evidenti motivi di organizzazione del servizio di distribuzione, i cibi dovranno essere consegnati ai punti di refezione in pezzatura di peso coincidente con le grammature previste per le singole porzioni.

Ogni cibo fornito in fette, pezzi, tortini, bastoncini e simili deve essere in forma e peso tale da consentire una distribuzione veloce e rispondente alle grammature.

E' posto l'obbligo di conservare menù e capitolato presso la cucina per consentire al personale comunale incaricato dei controlli ed al Servizio Igiene e Nutrizione dell'ASL di verificarne il rispetto.

Art. 21 – Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.03.1980 e s.m.i., al regolamento comunitario 852/2004, al D.Lgs 6.11.2007, nonché al Regolamento comunitario 178/2002, all'Accordo Ministero della Salute – Regioni "linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di Sanità pubblica" e a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato. Comunque tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n. 2092/91, Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, regolamento CEE n. 1437/00, regolamento CEE n. 2020/00, Regolamento CEE n. 1169/2011 in materia di allergeni, con particolare attenzione a quanto prescritto dalla Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti dalle collettività. In sostanza la nota ministeriale prescrive di indicare per scritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, sul menù, o apposito cartello, una dicitura del tipo " per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio " e di conservare quindi apposita documentazione scritta ben conosciuta dal personale.

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

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati.

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

Art. 22 – Personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Il personale addetto all'ufficio, al trasporto e alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale dell'amministrazione comunale e delle istituzioni scolastiche.

La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei plessi scolastici con l'indicazione delle qualifiche possedute, della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS nonché del numero di posizione INAIL. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per scritto all'amministrazione comunale. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'amministrazione comunale il curriculum professionale.

Art. 23 – Responsabile del servizio

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

La ditta aggiudicataria 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'Amministrazione comunale per il controllo dell'andamento del servizio.

Il suddetto è altresì responsabile delle procedure interne di autocontrollo (HACCP).

In caso di assenza o inadempimento del responsabile (ferie, malattia ecc.) la ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 24 – Addestramento

Tutto il personale impiegato nel servizio svolto per conto dei Comuni dell'Unione Collinare Canavesana, in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento con particolare riguardo ai comportamenti da tenere nei confronti dei bambini delle scuole, in materia di sicurezza alimentare, nutrizione, allergie/intolleranze alimentari, della riduzione del sale nell'alimentazione, della porzionatura, distribuzione dei pasti (almeno annuale), l'importanza della riduzione dello spreco alimentare e del recupero di alimenti non distribuiti, al fine di condurre al meglio eventuali iniziative previste dal capitolato e dal progetto, presentato dalla ditta. Di tutte le iniziative, dei relativi contenuti e modalità di riduzione dei risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'amministrazione comunale.

Art. 25 – Vestiario

La ditta aggiudicataria fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante il servizio.

Art. 26 – Igiene del personale

Il personale in servizio nel centro cottura, addetto alla manipolazione, preparazione, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro, cuffia per contenere la capigliatura e mascherina.

Il personale dovrà indossare guanti monouso durante le fasi di cui sopra.

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

Art. 27 – Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio deve essere idoneo al servizio in base alla normativa vigente.

Art. 28 – Rispetto della normativa

La ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul

lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre la ditta aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'amministrazione comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga della ditta aggiudicataria.

Art. 29 – Applicazione contrattuale

La ditta aggiudicataria 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.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza delle norme di cui al precedente articolo da parte della ditta aggiudicataria, riservandosi, nel caso di inosservanza di tali norme, di procedere all'immediata risoluzione del contratto, fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

TITOLO VI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 30 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche allegate ed ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa vigente. Le derrate alimentari dovranno, maggiormente, provenire dal territorio d'origine (prodotti a filiera corta), secondo le indicazioni previste dal D.M. 25/07/2011, che fissa criteri ambientali minimi "per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari. La ditta aggiudicataria, dovrà fornire all'amministrazione un elenco aggiornato dei fornitori qualificati, specificando l'indirizzo del fornitore e i suoi recapiti telefonici/fax/mail ai fini di una più completa rintracciabilità alimentare.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinati all'Unione Collinare Canavesana devono essere separati dal resto delle derrate alimentari eventualmente presenti e chiaramente identificabili come prodotti destinati all'Unione Collinare Canavesana.

I prodotti non restituiti immediatamente al fornitore devono essere evidenziati correttamente ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

Art. 31 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del Regolamento UE n. 1169/2011, nonché la direttiva "allergeni", 2003/89/CE e D.lgs. 114/2006.

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

Gli alimenti riconfezionati dalla ditta aggiudicataria, devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire all'origine del prodotto.

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

TITOLO VII - MENU'

Art. 32 - Menù

I menù per le scuole sono articolati in quattro settimane per ciascuna delle due stagioni (menù invernale - menù estivo).

La data di introduzione di tali menù sarà sottoposta dalla ditta all'approvazione dell'amministrazione comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento. Indicativamente i periodi più indicati saranno metà aprile-metà ottobre per il menù estivo e metà ottobre-metà aprile per menù invernale.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù allegati o concordati dalle parti.

Possono essere previsti menù "speciali" giornalieri nell'imminenza di particolari festività od occasioni, da concordare con l'amministrazione comunale.

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

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

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'amministrazione comunale con comunicazione scritta e via fax o e mail.

Art. 33 - Variazione del menù

E' facoltà dell'amministrazione comunale richiedere la variazione del menù.

La ditta aggiudicataria può proporre variazioni del menù che devono, comunque, essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dalla amministrazione comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'amministrazione comunale.

Per le avversioni alimentari non è prevista alcuna sostituzione.

Nel caso in cui dovesse essere comunque richiesta la sostituzione dell'alimento dovrà essere seguito l'iter diagnostico previsto per le allergie alimentari; la sostituzione dell'alimento è condizionata dall'esito positivo degli accertamenti.

Art. 34 - Struttura del menù

SCUOLE

Pranzo

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane

frutta o yogurt o budino o gelato

oppure

un piatto unico

mezza porzione di un secondo piatto ed un contorno

pane

frutta o yogurt o budino o gelato

Cestini freddi

La fornitura di cestini freddi dovrà rispettare quanto riportato nelle tabelle dietetiche alla voce "gite scolastiche"

Art. 35 - Pasti sostitutivi

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, la ditta aggiudicataria entro 60 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue:

- 1° piatto a base di pasta o riso in bianco con oli o o pizza o focaccia;
- 2° piatto freddo di tonno, formaggio o prosciutto, contorno freddo di insalata di vario genere a scelta, pane, dessert di frutta fresca o mousse di frutta o yogurt o budino.

Nel provvedere alle sostituzioni d'emergenza occorre tenere presenti con estrema attenzione le diete speciali sanitarie.

TITOLO VIII - TABELLE DIETETICHE

Art. 36 - Quantità e qualità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche (**allegato C**) e con le caratteristiche previste nelle tabelle merceologiche (**allegato B**). Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto.

Art. 37 - Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico con validità non superiore all'anno scolastico.

In ogni ipotesi all'inizio di ogni anno scolastico dovranno essere forniti nuovi certificati.

Il menù variato deve essere presente in forma scritta e deve garantire l'alternanza dei piatti e limitare il ricorso a piatti freddi per evitare monotonia alimentare e squilibri nutrizionali. Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali, devono essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina. Fra queste procedure occorre includere anche il referenziamento e controllo dei fornitori di alimenti confezionati e l'accurato controllo delle etichette e schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni.

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

Le diete dovranno essere predisposte nel centro di cottura, subire un raffreddamento rapido della temperatura, in abbattitore, fino al raggiungimento della temperatura di + 4° al cuore del prodotto ed essere conservato a 0°C - + 2°C.

La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multi razione e non deve essere inferiore a 0 °C.

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

La ditta dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'amministrazione in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003.

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

Art. 38 - Diete in bianco

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di un certificato medico, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente.

Le diete in bianco sono costituite da pasta o riso in bianco, verdura lessa, frutta e da una fettina di carne (pollo o tacchino o vitello) cucinata ai ferri. In alternativa alla fettina di carne potrà essere fornita una porzione pesce al vapore o di prosciutto cotto o bresaola o formaggio fresco.

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

Nel caso che la fornitura avvenga in vaschette monorazione valgono le stesse prescrizioni dell'articolo che precede.

Art. 39 - Menù alternativi

Su richiesta dell'Amministrazione, potranno essere forniti menù conformi alle diverse etnie e religioni purché compatibile con la capacità produttiva dei centri di cottura.

Art. 40 - Utilizzo di derrate provenienti da colture particolari

L'amministrazione comunale, senza aggravio di costi, potrà richiedere alla ditta aggiudicataria la progressiva introduzione di derrate di origine animale o vegetale, provenienti da colture biologiche, di lotta integrata e ottenute tramite disciplinari riconosciuti.

Art. 41 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la ditta aggiudicataria deve presentare all'amministrazione comunale le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempreché esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche allegate.

TITOLO IX - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 42 - Organizzazione lavoro per la produzione

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni ecc. deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

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

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

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

La ditta aggiudicataria deve essere in possesso dei diagrammi di flusso dei diversi processi condotti con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati nel "Manuale di Autocontrollo", firmato dal rappresentante legale.

Art. 43 - Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80 e s.m.i., dal Regolamento UE n. 1169/2011 e dal Reg. CE 852/2004.

Il pane, la frutta e la verdura devono essere trasportati in idonei contenitori.

Art. 44 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria deve giornalmente prelevare due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili, e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore. L'Amministrazione comunale si riserva di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati.

Art. 45 - 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 separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

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

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

Ogni qual volta 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, dov'è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

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

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

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

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

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

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

TITOLO X - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 46 - Manipolazione e cottura

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

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

La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dall'Amministrazione comunale sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Art. 47 - Preparazione

La preparazione dei piatti dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso in apposito locale.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati devono venire prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Art. 48 - Operazioni preliminari

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

E' possibile, in deroga, autorizzare la ditta aggiudicataria ad utilizzare prodotti congelati, qualora non sia reperibile il prodotto surgelato, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale.

- * Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione
- * 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. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda.
- * La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo
- * La carne trita deve essere macinata in giornata
- * Il Parmigiano Reggiano deve essere grattugiato in giornata o, in alternativa, previa autorizzazione dell'amministrazione, sarà consentito l'utilizzo di Parmigiano Reggiano grattugiato confezionato etichettato all'origine
- * Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura
- * Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote (rapè) e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura, da effettuarsi il giorno precedente il consumo
- * Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura

- * Le porzionature di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento
- * I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a convezione. Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione all'amministrazione comunale. E' consentita la cottura in friggitrice per alcune preparazioni specificamente individuate ed autorizzate dell'amministrazione comunale. La degradazione chimica dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di test: fritest; tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato
- * E' assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- * Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati indicati nell'articolo seguente.

Art. 49 - Linea refrigerata

E' 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, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

L'amministrazione comunale, in seguito a soddisfacente giustificazione da parte della ditta, potrà a sua discrezione, autorizzare la produzione in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

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

E' vietato l'utilizzo di piatti preparati e sottoposti a trattamenti di surgelazione o congelamento, da riattivare nel punto di distribuzione.

Art. 50 - Pentolame per la cottura

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

Art. 51 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è ammessa una prima fase di condimento presso il centro di cottura al fine di aumentare la gradibilità dell'alimento.

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

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

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva e una bottiglia di aceto.

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

Si sconsiglia la frittura come metodo di preparazione, mentre per quanto riguarda la cottura dei cibi si consigliano oli con punti di fumi alti (olio di oliva, olio extravergine oliva, olio arachidi. Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della Sanità n. 1 dell'11 gennaio 1991.

Per dare gusto ai cibi durante la preparazione utilizzare aromi o spezie, limitando l'uso del sale da cucina (che dovrà essere di tipo iodato) e non utilizzare dadi e prodotti simili.

TITOLO XI - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 52 - Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia, di controllo degli infestanti e di sanificazione da eseguire presso i refettori ed i locali di distribuzione delle scuole e presso i centri di cottura devono essere oggetto di specifica procedura. La ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'amministrazione comunale la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). La ditta aggiudicataria inoltre è tenuta a trasmettere all'amministrazione comunale la documentazione relativa alla validazione della procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

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

Il procedimento di pulizia dei refettori dovrà prevedere le modalità di conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti differenziando secondo le disposizioni di legge.

Art. 53 - Caratteristiche dei detersivi

I prodotti detergenti e sanificanti, le cui schede tecniche dovranno essere disponibili su richiesta, dovranno, altresì, essere conformi alle tabelle merceologiche vigenti. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Art. 54 - Divieti

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali, è sufficiente una adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Art. 55 - Pulizia impianti

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

Art. 56 - Modalità di utilizzo dei detersivi

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

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e preparazione. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

Art. 57 - Spogliatoi e servizi igienici

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

TITOLO XII - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 58 - Segnalazioni antinfortunistiche

La ditta aggiudicataria è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori, alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente capitolato, nonché dell'osservanza delle norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro contenute nel Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i. .

TITOLO XIII - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 59 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo, oltre a quelli istituzionali, è l'Unione Collinare Canavesana.

Art. 60 - Controlli da parte del committente

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

L'amministrazione comunale farà pervenire alla ditta aggiudicataria per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

I rilievi mossi alla ditta saranno considerati a tutti gli effetti violazioni e per ognuna di esse dovranno essere indicate le relative azioni correttive adottate.

La ditta aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'amministrazione comunale.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'amministrazione comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 61 - Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta aggiudicataria

La ditta deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi del regolamento comunitario 852/2004, al D.Lgs 6.11.2007, nonché al Regolamento comunitario 178/2002. Tale piano deve essere elaborato secondo i principi contenuti nella determinazione dirigenziale della Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte del 20/8/2002, n. 120 (Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte).

Inoltre la ditta deve essere in possesso di un sistema di qualità certificato, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse all'amministrazione all'atto della partecipazione alla gara.

Art. 62 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)

La Commissione Mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'amministrazione comunale. La composizione e l'attribuzione della Commissione Mensa sono regolamentate con atti interni dell'amministrazione; la ditta aggiudicataria può designare un proprio rappresentante in seno alla suddetta Commissione.

Art. 63 - Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

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

Nulla potrà essere richiesto all'amministrazione comunale per le quantità di campioni prelevati.

Art. 64 - Prelievi

I tecnici 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.

Art. 65 - Rilievi dei tecnici

Il personale della ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'amministrazione comunale.

TITOLO XIV – SODDISFAZIONE UTENZA

Art. 66 - Verifica della soddisfazione dell'utenza scolastica

Il Fornitore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

L'indagine verrà effettuata con modalità diverse: dovranno essere previsti due strumenti di indagine.

Questionario mensile per sede di refezione, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto compilato dal responsabile del servizio nominato dal Fornitore

Questionario trimestrale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata della convenzione sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli alunni

Inoltre, il Responsabile del servizio nominato dal fornitore dovrà garantire la sua presenza costante presso i plessi scolastici a garanzia della qualità del servizio, intrattenendo a tale scopo rapporti con il Responsabile del Comune.

Il questionario, concordato con l'Amministrazione, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti ed eventuali insoddisfazioni. Verrà inoltre riportata la data, il menu del giorno e la qualifica del compilatore.

Saranno previste schede di rilevazione degli scarti (avanzi del pasto) per la verifica del gradimento dei commensali e verranno analizzate le motivazioni legate al mancato gradimento (qualità del pasto, gusto, etc.) del pasto con l'individuazione dei correttivi da apportare ai menù o al servizio. Nello svolgimento di tale attività sarà indispensabile la collaborazione dei responsabili del servizio per l'Amministrazione e per il Fornitore.

A cadenza periodica concordata con l'Amministrazione il responsabile del servizio del Fornitore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, i correttivi apportati al servizio e le proposte migliorative del servizio stesso.