



CITTA' DI GIAVENO
Provincia di Torino

AREA SERVIZI SCOLASTICI

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI CONFEZIONATI
PER:**

Lotto n° 1

LA CITTA' DI GIAVENO

- LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO;
- PER I DIPENDENTI COMUNALI E GLI ADDETTI AI SERVIZI COMUNALI;
- PER LA FORNITURA DI ALIMENTI CRUDI E IL CONFEZIONAMENTO DI PASTI DESTINATI ALL' ASILO NIDO COMUNALE;
- LA FORNITURA DEI GENERI ALIMENTARI PER LA MERENDA DESTINATA AGLI UTENTI CHE PARTECIPANO AD ATTIVITÀ POMERIDIANE GESTITE O PROMOSSE DALLA CITTÀ DI GIAVENO

IL COMUNE DI COAZZE

- LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO;
- PER I DIPENDENTI COMUNALI E GLI ADDETTI AI SERVIZI COMUNALI;

Lotto n. 2

RESIDENZA ANZIANI COMUNALE "SILVANA RAMELLO"

- PER LA RESIDENZA ANZIANI COMUNALE "SILVANA RAMELLO";
- PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI ALLA RESIDENZA ANZIANI "SILVANA RAMELLO";

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto – Città di Giaveno e di Coazze

L'appalto ha per oggetto:

Lotto 1

- ◆ l'affidamento ad impresa di ristorazione specializzata del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti, nonché del lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), delle pulizie ed il riassetto dei locali destinati alla somministrazione dei pasti e dei locali annessi, compresi i servizi igienici e i locali utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, per gli addetti e beneficiari dei servizi comunali, per i dipendenti comunali e comunque per tutti i servizi e le attività promosse o patrocinate dal Comune.
- ◆ la fornitura delle derrate crude e gestione diretta, con personale dipendente, delle cucine interne dell'asilo nido comunale: preparazione, confezionamento, porzionamento dei pasti, nonché lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), pulizie delle cucine e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti.
- ◆ In caso di inagibilità temporanea delle cucine interne dell'asilo nido comunale, l'Impresa Appaltatrice provvederà all'invio di pasti veicolati, senza incremento di costo, attenendosi a quanto specificatamente previsto dal presente Capitolato d'Appalto.
- ◆ la fornitura dei generi alimentari per la merenda destinata agli utenti che partecipano ad attività pomeridiane gestite o promosse dalla Città di Giaveno.

L'appalto del lotto 1 comprende anche il limitrofo Comune di Coazze, in base ad apposita convenzione stipulata tra i due Enti, per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, i dipendenti comunali e gli addetti ai servizi comunali. Pertanto, tutti gli articoli del presente capitolato che riguardano i settori e i servizi precitati che interessano entrambi i Comuni sono da intendersi automaticamente applicabili e vincolanti per l'Impresa Appaltatrice (I.A.).

Lotto 2

- ◆ L'affidamento ad impresa di ristorazione specializzata del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti, nonché del lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), delle pulizie ed il riassetto dei locali destinati alla somministrazione dei pasti e dei locali annessi, compresi i servizi igienici e i locali utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti presso la Residenza Anziani "Silvana Ramello" del Comune di Giaveno.
- ◆ la fornitura dei generi alimentari per la colazione e la merenda per gli Ospiti della Residenza Anziani Silvana Ramello e gli interventi per la gestione e la conduzione del relativo servizio;

L'importo su anno solare complessivo presunto a **base d'asta, per il lotto n. 1**, relativo alla Città di Giaveno e di Coazze è di Euro 782.090,00 (settecentoottantaduemilazeronovanta/00)

al netto dell'I.V.A., di cui € 696.920,00 (seicentonovantaseimilanovecentoventi/00) per il Comune di Giaveno ed € 85.170,00 (ottantacinquemilacentosettanta/00) per il Comune di Coazze.

L'importo complessivo presunto a base d'asta, **per il lotto n. 2**, relativo alla Città di Giaveno è di Euro 144.200,00 (centoquarantaquattroduecento/00) al netto dell'I.V.A., per tutta la durata del contratto.

- a) 5,10 x n° pasti Giaveno, oneri della sicurezza in proporzione pasti
- b) 5,10 x n° pasti Coazze, oneri della sicurezza in proporzione pasti
- c) 5,15 x n° pasti Giaveno, oneri della sicurezza in proporzione pasti R.A.F.

La base d'asta non comprende gli **oneri della sicurezza**, quantificati per un importo netto di:

Lotto 1

Comune di Giaveno euro 5.400,00 annui

Comune di Coazze euro 568,00 annui

Lotto 2

Comune di Giaveno euro 1.136,15

I costi della sicurezza risultano dal DUVRI approvato.

L'avviso di preinformazione è stato pubblicato Guce serie S n° 1 del 04/01/2012 e pertanto i termini di ricezione delle offerte vengono abbreviati ai sensi dell'art. 70 comma 7 D.lgs. 163/2006.

Art. 2 - Tipologia del servizio richiesto

I pasti preparati saranno trasportati con il sistema del legume fresco-caldo e fresco-freddo in multirazione per le scuole (infanzia, primarie e secondarie di primo grado), per i dipendenti comunali, gli addetti e gli ospiti dei vari servizi comunali, per gli ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello" e legume refrigerato per le diete speciali, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Le derrate destinate all'asilo nido dovranno essere giornalmente fornite alla cucina del nido in legume fresco-crudo.

E' interdetto nel modo più assoluto 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 - Durata del servizio

L'affidamento ha durata per il periodo di anni tre dalla data di attivazione del servizio.

Il servizio è fornito secondo il calendario stilato dalla Stazione Appaltante (S.A.), dalla Regione Piemonte, di funzionamento dell'asilo nido e durante i periodi di svolgimento di ulteriori attività promosse dal Comune.

Il servizio è fornito tutti i giorni dell'anno per la Residenza Anziani "Silvana Ramello" e per i dipendenti comunali (settimana lavorativa), nonché per gli altri servizi individuati successivamente dalla S.A.

La S.A., in fase di esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di apportare variazioni quantitative del numero di pasti nell'ambito del quinto contrattuale (in aumento o in diminuzione nell'ambito del quinto contrattuale), senza che l'appaltatore possa richiedere danni o compensazioni.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di **rinnovare** con atto esplicito il contratto per un periodo massimo di ulteriori anni 3 (tre), ai sensi dell'art. 57, comma 5, lettera b) – D.Lgs. 12/4/2006 n° 163. Tale rinnovo potrà essere concesso unicamente nel caso in cui non vengano contestate gravi e/o ripetute inottemperanze contrattuali. La disapplicazione per fondato motivo della presente facoltà non costituisce fonte di diritto per l'aggiudicatario della presente gara, né dà luogo alla possibilità di richiesta di danni od indennizzi nel caso di mancata applicazione.

Eventuali variazioni saranno tempestivamente comunicate agli aggiudicatari, ai quali verrà in ogni caso riconosciuto, in fase di fatturazione, il servizio esclusivamente svolto.

Le date esatte di inizio e fine del servizio nonché eventuali variazioni nel numero e nella tipologia dei plessi scolastici oggetto del servizio stesso saranno di volta in volta comunicate dalla Stazione Appaltante. In ogni caso l'I.A. deve essere in grado di fornire il servizio durante tutto l'anno compreso il periodo estivo. Resta inteso che sono oggetto del contratto solo i giorni di effettiva erogazione del servizio.

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

Lotto 1:

L'utenza del servizio di refezione è costituita da bambini dell'asilo nido, alunni delle scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado, dal personale docente e altro personale delle strutture di cui sopra, dai dipendenti comunali, nonché dagli altri ospiti ed addetti ai servizi Comunali, indicati dalla S.A.

Lotto 2:

L'utenza del servizio di refezione è costituita dagli ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello".

L'I.A. è inoltre obbligata, su richiesta della S.A., a erogare sul territorio cittadino o dell'Unione dei Comuni della Val Sangone e Reano i servizi di cui ai punti precedenti, alle stesse condizioni economiche e contrattuali (per quanto compatibili), ad altri soggetti o Comuni che forniscono servizi scolastici/assistenziali, formalmente comunicati dalla S.A. A tale scopo dovranno essere stipulati appositi accordi negoziali e contratti disgiunti dal presente tra l'I.A. e il soggetto terzo, che prevedranno comunque l'individuazione di soggetti diversi per la gestione e verifiche del servizio, indicandone le relative modalità concordate.

Art. 5 - 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 e sostanziale dello stesso e del contratto.

Art. 6 – Modalità della gara

La gara sarà espletata secondo le modalità previste nello specifico bando e possono concorrere solo quelle ditte che dispongono di centri di cottura e magazzini che l'I.A. intende utilizzare per l'erogazione del servizio, idonee, la cui sede produttiva sia ubicata fino a massimo 45 chilometri dal centro della Città Giaveno (Palazzo Comunale), secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale A.C.I. in quanto è tassativo il rispetto degli orari indicati ai successivi articoli 15 e 16 del presente.

Lotto 1: è prevista l'assegnazione di n. 5 punti fissi, alle imprese che si impegnano nel servizio di distribuzione merenda spuntino meta' mattina così come di seguito descritto:

l'impresa Appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura e alla distribuzione delle merende di metà mattina presso tutte le Scuole dell'Infanzia presenti del territorio, compreso il Comune di Coazze, in particolare:

- Fornitura delle materie prime scelte sulla base delle indicazioni predisposte dal Comune di Giaveno, servizio che verrà garantito dal lunedì al venerdì per tutti gli allievi frequentanti, compresi i bambini non iscritti al servizio di refezione scolastica;
- Fornitura di alimento alternativo in casi di allergie e/o intolleranze alimentari e/o di patologie croniche (es. diabete, morbo celiaco etc);
- Allestimento del refettorio per l'assunzione della merenda, assistenza durante la consumazione dello spuntino , riassetto e sistemazione del refettorio in vista del pranzo, da parte del personale della S.A.;

Art. 7 - Aggiudicazione

Si fa specifico riferimento al bando integrale di gara.

L'aggiudicazione potrà essere disgiunta per ogni lotto funzionale.

Art. 8 - Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù di riferimento, nel prezzo unitario dei pasti e nel prezzo dei generi delle derrate alimentari da fornire, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dalla Stazione appaltante (di seguito indicata anche S.A.) all'Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata anche I.A.) tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese, i costi della sicurezza ed ogni altro onere espresso e non, di cui al presente capitolato.

Art. 9 - Revisione dei prezzi

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, si procede, su richiesta formale e documentata da parte dell'I.A., alla revisione periodica del prezzo ai sensi dell'art. 115 D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. applicando la variazione percentuale registrata dall'Istat nazionale, con riferimento tra la data di adozione del provvedimento rispetto ai parametri noti alla data di scadenza per la presentazione dell'offerta, con decorrenza dal primo gennaio di ogni anno e prima applicazione il 1/9/2014.

Art. 10 – Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture, a scadenza di 30 giorni fine mese data di loro presentazione, quale risulta dalla data apposta dal servizio di protocollo generale del Comune. Il conteggio dei termini di pagamento è sospeso per il tempo intercorrente tra la richiesta del DURC e il suo ottenimento.

Le fatture dovranno essere emesse mensilmente dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle relative utenze, coincidenti con il numero dei pasti giornalieri pronti al consumo prenotati entro le ore 9,45 e per quelli ordinati e confezionati presso l'asilo nido, pronti al consumo, coincidenti con il numero dei pasti giornalieri prenotati entro le ore 9,45, nonché per i generi alimentari forniti, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Funzionario competente.

L'I.A. non potrà richiedere interessi di mora nel caso in cui i ritardi nei pagamenti dipendano anche da carente documentazione probatoria presentata dall'appaltatore.

Si stabilisce sin d'ora che la S.A. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., del rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante apposita

reversale di incasso da liquidarsi tramite detrazione dal pagamento di una o più fatture.

Art. 11 – Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto saranno a carico dell'I.A., compresi i bolli, i diritti di segreteria e di registrazione, mentre l'IVA sarà a carico della S.A.

Art. 12 - Cauzione Provvisoria e Cauzione Definitiva

Si fa specifico riferimento al bando integrale di gara.

Resta salvo per la S.A. l'attivazione di ogni altra azione a tutela dei propri interessi nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione definitiva verrà svincolata al completamento del contratto, successivamente alla sottoscrizione del verbale di verifica arredi e attrezzature e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione e controversia.

Art. 13 - Inizio della fornitura

La consegna del servizio per entrambi i lotti potrà avvenire in pendenza di stipula del formale contratto ed in tal caso l'I.A. dovrà avviare lo stesso senza richiedere compensi aggiuntivi, assumendo a proprio carico ogni rischio nel caso in cui la stipula del contratto stesso sia resa impossibile a causa di false dichiarazioni dalla medesima presentate in sede di gara.

La S.A. si riserva di modificare la data di inizio e del termine del contratto, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento, per la parziale o totale mancata attivazione del servizio o per la sua chiusura anticipata, nei limiti del quinto d'obbligo contrattuale.

Il servizio dovrà avere inizio tassativamente in data 01/08/2013 sotto pena di revoca dell'assegnazione per grave inadempimento dell'appaltatore. La comunicazione di avvio del servizio verrà comunicata all'appaltatore con preavviso di almeno 5 giorni solari tramite mezzo fax o posta elettronica certificata.

Verranno applicati i termini di sospensione previsti dalla Legge.

Art. 14 - Dimensione presumibile dell'utenza

La localizzazione e la indicazione dei terminali mensa sono riportati nell'allegato n. 1 (uno).

L'attivazione di nuovi terminali mensa o centri di distribuzione potrà avvenire solo a fronte di un numero di utenti da servire non inferiore a 10 (dieci). Potrà essere prevista, ad esclusiva discrezione della S.A., la chiusura di un terminale mensa ove l'utenza, in modo continuo, risulti inferiore a 10 unità.

Il numero dei pasti sotto riportato, è da intendersi come meramente indicativo perché la fornitura e contabilizzazione dei pasti stessi dovrà avvenire integralmente a misura, in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l'I.A. non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti. 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, con la sola pregiudiziale di 10 utenti di cui sopra.

Il numero presunto dei pasti, , rilevato su base storica per **anno solare**, risulta il seguente:

Lotto 1:

pasti alunni delle scuole (infanzia, primaria e secondaria di I grado)	nr. 110.000
pasti per dipendenti comunali – addetti ai servizi comunali – docenti	nr. 18.200
pasti Asilo Nido Comunale (utenti – docenti – personale di supporto)	nr. 8.000

TOTALE PASTI COMUNE DI GIAVENO	nr. 136.200
---------------------------------------	--------------------

Il numero presunto dei pasti, riferiti ad un **anno solare**, per il **Comune di Coazze**, risulta il seguente:

pasti alunni delle scuole (infanzia, primaria e secondaria di I grado)	nr. 16.000
pasti per dipendenti comunali – addetti ai servizi comunali – docenti	nr. 350
TOTALE PASTI COMUNE DI COAZZE	nr. 16.350

Lotto 2:

pasti per utenti della residenza anziani Silvana Ramello (pranzo e cena)	nr. 28.000
--	------------

Art. 15 – Prenotazioni

Il numero effettivo dei pasti da erogare giornalmente, verrà comunicato all'I.A. via fax o in via informatica o telefonica oppure utilizzando altre applicazioni che la S.A. deciderà di adottare durante l'appalto entro le ore 9,45 della medesima giornata. Si precisa che il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati sia per le scuole, sia per l'asilo nido, sia per i dipendenti comunali.

Il numero dei pasti freddi per le gite sarà comunicato dalla S.A. il giorno precedente.

Nei terminali dove l'utenza è stabile ed assestata (a titolo puramente indicativo la Residenza Anziani "Silvana Ramello"), non si procederà a comunicazione giornaliera, a meno che, non si verifichi una variazione sostanziale al numero dell'utenza pari ad un numero di pasti inferiore o superiore a 4.

Le sedi relative al servizio (nido, scuole, dipendenti comunali, Residenza Anziani, ecc) potranno essere ampliate, ridotte, sostituite o disattivate a giudizio insindacabile della S.A., senza che l'I.A. possa accampare o pretendere un adeguamento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese a qualsiasi titolo previsto, a meno che tali variazioni non eccedano al quinto d'obbligo, caso in cui avrà luogo l'accordo bonario.

Art. 16 - Modalità di preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio, presso i centri di refezione, e comunque nei luoghi indicati dalla S.A., a cura dell'I.A.

La consegna dovrà essere tassativamente effettuata presso le sedi di:

Ogni scuola dell'infanzia	tra le ore 11.00 e le ore 11.30
Ogni scuola primaria	tra le ore 11.30 e le ore 12.00
Ogni scuola secondaria di primo grado	tra le ore 12.00 e le ore 12.30
Dipendenti Comunali	11.00 e le ore 11.40
eventuali altre sedi	In orari fatti conoscere dalla S.A.

Lotto 2:

Residenza Anziani "Silvana Ramello"	11.00 e le ore 11.30 per il pranzo 18,00 e le ore 18.30 per la cena
-------------------------------------	--

Gli orari sopra indicati sono meramente indicativi, per ogni terminale mensa verranno valutate esigenze particolari che potranno comportare una modifica agli orari di consegna (es. doppi turni, gite scolastiche etc) che dovranno essere concordati preventivamente con la S.A.

I pasti dovranno essere presi in carico dal personale dipendente dell'I.A. e non potranno essere consegnati in loro assenza, fatta eccezione per la consegna del pane e della frutta che dovrà avvenire tra le ore 8,00 e le ore 9,30.

Dal momento del ricevimento dei pasti, il locale cucina e/o mensa non potrà essere lasciato incustodito fino al termine del servizio di distribuzione.

Per il Comune di Coazze il pane e la frutta dovranno essere consegnati contestualmente ai pasti e l'Ente *si riserva la facoltà, in accordo con l'I.A. e sulla base delle necessità espresse dagli Istituti Scolastici, di richiedere la fornitura di pane e frutta tra le ore 8,00 e le ore 9,30, senza nessun aggravio di costi per la S.A..*

Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere effettuate dalle scuole durante l'anno scolastico, dovranno essere consegnati immancabilmente tra le 7,15 e le 8,00.

Per il Comune di Coazze dalle ore 7,30 alle ore 8,00.

La S.A. sulla base delle esigenze dei singoli Istituti Scolastici, in occasione di progetti di educazione alimentare o in opportune casistiche, potrà richiedere la consegna della frutta già lavata e disinfettata, trasportata in idonei contenitori.

Qualora si rendesse necessario la S.A. potrà richiedere senza aggravio di costi da parte dell'I.A., la consegna della frutta il giorno antecedente il consumo.

I prodotti alimentari crudi dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, per trasporto o imballaggio nei locali adibiti a dispensa, presso la cucina dell'asilo nido, a cura dell'I.A., giornalmente dalle 7,30 alle 8,00 del giorno stesso in cui la merce sarà utilizzata.

Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili, potranno essere effettuate consegne non giornaliere, in nessun caso con frequenza superiore alla settimana.

Per ogni terminale di distribuzione dei pasti e per le derrate alimentari l'I.A. emetterà apposito documento di trasporto, ai sensi della vigente normativa. Tale documento dovrà essere emesso 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 all'I.A. Tale documento dovrà essere inoltrato al competente Ufficio della S.A., per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile. Accordi scritti potranno intervenire tra S.A. e I.A. per l'individuazione, in alcune realtà, del personale preposto al ritiro della merce.

ASILO NIDO COMUNALE

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina dell'asilo nido, avvalendosi del principio della linea fresco-calda o fresco-freddo, da personale adeguatamente preparato ed istruito alle dipendenze dirette dell'I.A, e con derrate approvvisionate dall'I.A.

Nel caso in cui si verifichi un guasto alle attrezzature della cucina che impediscano la produzione giornaliera dei pasti è consentita in via esclusivamente temporanea la produzione dei piatti presso la cucina centrale e successiva veicolazione, previa autorizzazione da parte della S.A.

La distribuzione dei pasti, presso gli asili nido, dovrà avvenire indicativamente secondo i seguenti orari:

colazione (ove attivata)	7.00 – 7.30	spuntino	9.30 – 10.00
---------------------------------	-------------	-----------------	--------------

pranzo		Merenda	
lattanti	11.30 - 12.30	lattanti	15.00 – 16.00
divezzi	11.30 – 12.30	divezzi	15.00 – 16.00

Gli orari di cui sopra dovranno essere rispettati in modo tassativo, potranno essere preventivamente concordate con la S.A. e gli educatori modifiche agli orari, sulla base di esigenze espresse dalla programmazione didattica.

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

Il servizio di refezione presso l'Asilo Nido Comunale dovrà avvenire con i seguenti modi e oneri a completo carico dell'I.A.

- messa a disposizione di personale necessario, dipendente dell'I.A
- fornitura di tutti i generi alimentari, necessari alla preparazione dei piatti previsti dal menù di riferimento (bambini ed adulti), allegato al presente capitolato (allegato n.2).
- preparazione, cottura, approntamento in loco presso la cucina del nido, dei pasti per gli utenti, gli educatori ed il personale di supporto.
- preparazione dei carrelli, dei locali, dei tavoli per la consumazione dei pasti.
- distribuzione dei pasti e servizio completo ai tavoli, sia nei confronti degli utenti, sia per il personale docente preposto al servizio.
- riordino completo, pulizia e sanificazione di tutti i locali utilizzati sia per la preparazione dei pasti che per consumazione di questi. I locali e le attrezzature destinati a refettorio dovranno essere pulite e sanificate sia prima che dopo la consumazione del pasto, risultando tali locali inseriti negli spazi destinati ad altre attività del nido.
- lavaggio e riordino delle stoviglie, piatti e attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, compresa la colazione e la merenda, stoccaggio contenitori e carrelli termici eventualmente utilizzati e con lo smaltimento dei residui del pasto.
- preparazione dei carrelli per le merende.
- sterilizzazione biberon e altro materiale, secondo necessità.
- assicurazione dei servizi di cui sopra, anche in occasione di ricorrenza particolari e con la preparazione di menù diversi rispetto a quello standard.
- partecipazione ad attività didattiche ed attività promosse dal Comune (es. feste di Natale, feste di fine anno, piano dell'offerta formativa etc), con la pulizia dei locali di refezione, la messa a disposizione del personale dell'I.A. e di generi alimentari, senza alcun aggravio di costi per la S.A.

SCUOLE DELL'INFANZIA – PRIMARIE – SECONDARIE DI PRIMO GRADO – DIPENDENTI – ED ALTRI UTENTI DEI SERVIZI

I pasti saranno distribuiti dai carrelli termici ubicati nei locali refettorio in stovigliato in dotazione agli stessi o in stovigliato a perdere (per gli utenti delle scuole primarie, secondarie di primo grado, dipendenti comunali e altri utenti dei servizi), il tutto fornito dall'I.A.

In caso di malfunzionamento di un carrello termico, l'I.A. dovrà provvedere entro e non oltre 3 giorni dalla segnalazione del guasto al ripristino della funzionalità del medesimo o ad una sua sostituzione con analoga attrezzatura.

Per alcuni plessi scolastici (es. la scuola secondaria, scuola primaria A. Frank etc) i pasti verranno distribuiti attraverso la modalità self-service, anche con eventuali turnazioni secondo il numero degli utenti e nelle modalità concordate con le parti coinvolte.

L'S.A. si riserva la facoltà, in accordo con le Istituzioni Scolastiche, di attivare anche in altri plessi scolastici la modalità self-service senza che l'I.A. richieda eventuali oneri aggiuntivi. L'I.A. sarà chiamata a partecipare, senza onere aggiuntivo per S.A., alla progettazione del lay-out, alla scelta delle attrezzature e all'allestimento.

Per il Comune di Coazze non è consentito l'uso di materiale a perdere, ma per ogni ordine di scuola e per i dipendenti comunali, si dovranno utilizzare piatti e bicchieri di melamina e posate in acciaio inox, avendo cura nell'impiego di posate la cui grandezza sia adeguata alle capacità manuali degli utenti, in particolare per la scuola dell'infanzia.

L'I.A. dovrà comunque garantire un quantitativo di materiale a perdere di scorta presso ciascun punto di distribuzione, qualora non vi fosse la possibilità di utilizzare le stoviglie in dotazione (es. rottura delle lavastoviglie).

L'I.A. verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

Per il servizio ai tavoli nei confronti dell'utenza si intende l'attivazione e l'esecuzione di tutti gli interventi resi necessari ed opportuni per garantire agli utenti una consona e completa consumazione del pasto. Questi dovranno essere eseguiti anche integrando l'opera del personale docente e, comunque, secondo le indicazioni dell'Ufficio Scuola Comunale e del presente capitolato d'oneri.

A titolo meramente indicativo e non esaustivo, il servizio comprende: il taglio del pane e della carne agli utenti non in grado di farvi fronte autonomamente, servizio e fornitura acqua ai tavoli, rimozione avanzi dai piatti, aiuto per la sistemazione degli utenti ai tavoli, ecc...

I tavoli dovranno essere apparecchiati ogni giorno, in modo completo con: tovaglie di carta idonee all'uso e che coprano interamente il tavolo, tovaglioli, piatto fondo e piano, forchetta, coltello, cucchiaio e bicchiere per l'acqua.

Le tovaglie di carta dovranno essere sostituite ad ogni pasto.

Qualora nei plessi scolastici o in altre realtà, sorga la necessità di allestire il doppio turno, la I.A. dovrà procedere tra un turno e l'altro al rigoverno, al riassetto, sanificazione e pulizia del refettorio, al fine di consentire a tutti gli utenti di usufruire del servizio in condizioni di pulizia idonee.

E' vietato apparecchiare i tavoli il giorno precedente il loro utilizzo.

Su richiesta della S.A. si deve procedere alla consegna, lavaggio e distribuzione alle classi della frutta, altrimenti prevista per il pranzo, in orario comunicato dalla S.A., per il consumo da parte di utenti, nell'intervallo del mattino, senza alcun aggravio di costi per la S.A.

Lotto 2:

RESIDENZA ANZIANI SILVANA RAMELLO

Il servizio dovrà avvenire con i seguenti modi e oneri a completo carico dell'IA., nonché in base ai contenuti di cui al successivo art. 25:

- riordino completo, pulizia e sanificazione di tutti i tavoli utilizzati sia per la preparazione che per la consumazione dei pasti (I e II piano).
- I locali e le attrezzature destinate al refettorio e al servizio, - compresi tutti i carrelli -, (incluso il carrello per il trasporto dei contenitori isoterme), dovranno essere pulite e sanificate sia prima che dopo il pasto.

- riordinare e pulire i tavoli e le sedie del refettorio (I e II piano), con eventuale cambio della biancheria: coprimacchia e tovaglioli ogni giorno, tovaglia ogni 7 giorni e comunque secondo le esigenze.
- preparazioni dei carrelli, preparazione dei locali e dei tavoli (I e II piano) ove avviene la consumazione del pasto, predisposizione dei vassoi contenenti le portate per gli utenti che per motivi di salute, devono consumare il pasto in camera.
- apparecchiare i tavoli e predisporre le sedie per la consumazione dei pasti (I e II piano).
- fornire e posizionare sul tavolo già apparecchiato, un bicchiere in plastica e un tovagliolo in carta, per l'assunzione dei medicinali.
- distribuzione dei pasti e servizio completo ai tavoli.
- fornitura di tutto il materiale occorrente per la preparazione delle bevande calde da servire alla fine dei pasti (caffè, the, zucchero e/o dolcificante, tali bevande devono essere preparate al momento, è fatto divieto assoluto della preparazione anticipata e il successivo riscaldamento della bevanda). Per il solo pranzo, preparazione e somministrazione al tavolo di tali bevande.
- taglio del pane e inserimento in appositi cestini da tavolo, taglio della frutta ove richiesto.
- spremere, omogeneizzare, tritare, grattugiare, frullare, le portate per gli utenti con problemi di masticazione e deglutizione, secondo necessità. Tali attività dovranno essere espletate dal lunedì alla domenica, pranzo e cena.
- agevolare l'utente in qualunque richiesta, durante la distribuzione del pasto e la consumazione di questo.
- prevedere secondo il piano di autocontrollo le pulizie straordinarie di vetri interni ed esterni, davanzali, porte, pareti lavabili, pulizia accurata delle sedie, dei tavoli e dei mobili che arredano i refettori.
- assicurare il lavaggio e riordino di tutte le attrezzature utilizzate (es. tazze, posate, carrelli etc), per la colazione e la merenda e procedere al riordino e al riassetto dei locali utilizzati (es. raccolta delle briciole, sanificazione tovaglietta, etc). Si precisa che, l'approntamento e la distribuzione della colazione e della merenda sono a carico del personale comunale operante presso la struttura; rimane a carico del personale dell'I.A. il riordino e il riassetto dei locali (es. sanificazione dei tavoli e delle sedie, sanificazione del pavimento etc) sia del I che del II piano.
- Il Personale addetto allo scodellamento dei pasti dovrà essere sottoposto a visita medica di idoneità, con cadenza almeno annuale, a cura e spese della I. A., anche qualora la normativa non preveda espressamente tale obbligo ed è tenuto al rispetto di quanto previsto dal successivo articolo 37.

Gli adempimenti di cui sopra dovranno essere integralmente assolti sia al primo che al secondo piano dello stabile ove viene garantito il servizio.

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 17 - Utilizzo centro di cottura e magazzino

E' fatto assoluto divieto alle I.A. di utilizzare lo stabilimento destinato a centro di cottura ed attività correlate contestualmente ad altra/e ditte/società per la preparazione, stoccaggio e confezionamento di pasti di qualsiasi tipo.

L'I.A. deve quindi essere l'unica operatrice presso il centro di cottura utilizzato per la preparazione dei pasti e per tutte le attività correlate oggetto dei presenti contratti.

Art. 17 bis - Attrezzature e oneri a carico della Stazione Appaltante

Sono a carico della Stazione Appaltante la messa a disposizione di:

- ◆ locali ed attrezzature destinate alla preparazione e/o alla somministrazione dei pasti già in dotazione ai singoli terminali di distribuzione o preparazione;
- ◆ tavoli, sedie, piatti, bicchieri nonché altre attrezzature e posateria risultanti dai verbali di cui ai successivi artt. 18 e 19, che l'I.A. dovrà sostituire o integrare secondo necessità;
- ◆ utenze (ad eccezione di quelle telefoniche).

Art. 18 – Affidamento all'I.A. di strutture, impianti, attrezzature e arredi.

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, la S.A. cede in uso gratuito e consegna all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli, i locali destinati alla preparazione, conservazione, distribuzione dei pasti, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio di preparazione, distribuzione dei pasti.

L'I.A. si impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, se non preventivamente concordate con l'S.A. L'eventuale ripristino è a carico dell'I.A., fatti salvi eventuali maggiori danni e l'applicazione di penali.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto in buono stato di conservazione e nelle stesse quantità in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

L'I.A. ha la responsabilità e l'obbligo dell'integrazione, della sostituzione, della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto e a non apportare modifiche alle strutture e agli arredi.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'I.A.

Art. 19 – Inventario

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

Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 10 giorni dall'inizio del servizio.

Il materiale o gli arredi che, all'atto di consegna, risultino non funzionanti o in cattive condizioni, verranno scartati e dovranno essere reintegrati a cura e spese dell'I.A., pertanto tutto il materiale e le attrezzature avute in consegna dalla S.A. alla I.A., si intendono perfettamente funzionanti ed in buono stato di conservazione e idonei nel rispetto della vigente normativa.

Art. 20 - Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, su richiesta della S.A., ed in ogni caso con periodicità annuale e in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buon stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dalla S.A..

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari sono a totale carico dell'I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo.

Qualora, durante tutta la durata del contratto, si rendessero necessarie eventuali sostituzioni o ripristino del materiale, questi saranno a totale carico dell'I.A., che dovrà provvedere entro e non oltre 10 giorni dalla data del riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo, fatta eccezione per il carrello termico, il cui intervento dovrà essere garantito entro 3 giorni dalla segnalazione, come riportato nell'art. 16 del C.S.A..

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., la S.A. provvederà alle

sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitandole le spese.

Art. 21 - Controllo dell'uso degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione

L'I.A. dovrà provvedere ad ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di preparazione, distribuzione e consumo dei pasti (es. linea self-service, banchi termici, carrelli termici, lavastoviglie, forni, frigoriferi, cucine, abbattitori, vassoi, scolavassoi, bilance elettroniche, stovigliato, armadi dispensa, lavandini, boiler/scaldacqua, trespoli porta-immondizia, spremiagrumi etc), inoltre l'I.A. dovrà dotarsi di ogni attrezzatura ed arredo necessari al corretto svolgimento del servizio di distribuzione, anche se non previsti nell'inventario o di qualsiasi attrezzatura che risulti necessaria durante la durata dell'appalto. L'I.A. dovrà provvedere all'acquisto e al reintegro delle stoviglie, che si rendano necessarie al corretto ed efficiente espletamento del servizio

Il piano di manutenzione ordinario programmato, deve prevedere l'attuazione del primo intervento annuale entro il primo trimestre dell'anno scolastico; evidenza degli interventi (registrazione, effettuazione ed esito) deve essere presente nel Manuale di Autocontrollo e conservata nella scuola a cura del personale dell'I.A. La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici, con l'esclusione dei piccoli elettrodomestici ad uso casalingo.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, l'integrazione, la sostituzione, la conservazione del materiale, delle attrezzature di mensa, utensileria e degli arredi utilizzati per lo svolgimento del servizio, sarà a totale carico della I.A., compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. Nel caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzatura ad efficienza energetica. La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico dell'I.A.

Si precisa che in caso di rottura anche temporanea di un'attrezzatura di mensa, di utensileria, di arredi utilizzati per lo svolgimento del servizio, l'I.A. è tenuta ad intervenire attraverso azioni di manutenzione straordinaria entro e non oltre 10 giorni dalla data del riscontro o rilevazione del guasto, che potrà avvenire sia da parte dell'S.A. che da parte dell'I.A.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., la S.A. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitandole le spese.

Tutte le eventuali nuove attrezzature (sia sostituite che integrate), diverranno di proprietà comunale al termine del contratto.

L'I.A. dovrà inoltre provvedere alla tinteggiatura dei locali adibiti alla preparazione e distribuzione dei pasti e comunque di quelli utilizzati, almeno una volta all'anno, per ogni terminale e per la durata del contratto e ogni qualvolta la S.A. lo ritenga necessario o lo richiedano i servizi ispettivi preposti.

Art. 21/bis Manutenzione dei locali

La manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico dell'I.A., che dovrà garantire la loro perfetta efficienza.

Per manutenzione ordinaria si intende in particolare (a titolo meramente esemplificativo):

- ◆ la tinteggiatura delle pareti della cucina/refettorio e locali ad essi pertinenti nonché degli infissi interni ed esterni.

- ◆ le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti - inclusi quelli con comandi non manuali (con leva a gomito o a pedale) - ove non più riparabili;
- ◆ le disotturazioni degli scarichi, nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina/locali;
- ◆ la sostituzione o riparazione di zanzariere ove necessario per garantire adeguate condizioni igienico-sanitarie;
- ◆ la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- ◆ sostituzione di coprispigoli.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di elementi aggiuntivi ai rubinetti quali, rompigitto in plastica. Si fa divieto assoluto di gettare rifiuti solidi, alimentari e non, negli scarichi dei lavelli, dei pozzetti dei bollitori e dei servizi igienici.

Qualora la Ditta non esegua gli interventi a suo carico, ferma restando l'applicazione di eventuali penali, provvederà l'S.A. ponendone il relativo costo a carico della Ditta inadempiente.

Art 22 – Accessi

L'I.A. deve dare libero accesso al personale della S.A. o di altri incaricati da essa autorizzati, sia presso le cucine che presso i magazzini e i laboratori, ogni qualvolta si renda necessario. La S.A. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'I.A. deve garantire l'accesso al personale ed agli incaricati della S.A. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

La S.A. potrà autorizzare i componenti della Commissione Mensa ad effettuare visite presso i punti di distribuzione e presso il centro di cottura dell'I.A. anche senza alcun obbligo di preavviso.

TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 23 - Oneri inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla fornitura giornaliera di tutte le derrate, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, alla rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), al ritiro e lavaggio dei contenitori termici e, ove necessario, dei vassoi, alla pulizia e al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, ivi compresi i serramenti, i vetri interni ed esterni, le veneziane, le tende (dove presenti) nonché i servizi igienici e i locali spogliatoio utilizzati dal personale addetto alla distribuzione ed i servizi di pertinenza dei refettori, esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale anche se di accesso diretto ai refettori, sono a totale carico dell'I.A. In tal senso e per una corretta identificazione di tali locali la S.A. fornirà, ad inizio servizio, unitamente all'inventario, apposita piantina con la identificazione di questi.

L'I.A. dovrà provvedere alla formazione inerente l'igiene di base per tutto il personale destinato al servizio.

L'I.A. per permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE

816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta di Ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti ed eventuali merende, devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

Art. 24 – Assicurazioni

L'I.A. si assume tutte le responsabilità civili e penali derivanti dalla preparazione, distribuzione, somministrazione di cibi che arrechino qualsiasi danno ai commensali 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 Città di Giaveno e di Coazze o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'I.A. dovrà contrarre distinta e separata assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio: nei confronti del Comune di Giaveno, per un massimale RCT di almeno 6.000.000,00 per sinistro e nei confronti del Comune di Coazze per un massimale RCT di € 1.000.000 per sinistro blocco unico con primaria compagnia.

Art. 25 - Materiali di consumo

Restano altresì a carico dell'I.A. la fornitura dei vassoi a scomparto - ove richiesti -, e degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, disinfettanti, contenitori e sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovagliette, coprivassoi, stovigliato monouso necessario, guanti monouso, mascherine, carta monouso, carta da forno, di alluminio e pellicola trasparente ecc.).

Lo stovigliato a perdere deve essere conforme a quanto previsto nelle Tabelle Merceologiche alla voce «Tabelle Merceologiche dei materiali a perdere» (allegato n.6), in particolare dovrà essere in materiale biodegradabile al 100% o plastico per alimenti riciclabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. La scelta della tipologia verrà effettuata dalla S.A., a seconda delle modalità di smaltimento dello stovigliato di cui sopra. Le posate devono essere in materiale resistente e atossico, con colorante idoneo al contatto alimentare. I tovaglioli devono essere in carta riciclata assolutamente atossica, a doppio velo e con dimensioni non inferiori a cm. 33x33

A seguito di richiesta della S.A., l'I.A. dovrà fornire alle scuole un set di forchette e coltelli in acciaio inox, a seconda delle specifiche esigenze del plesso scolastico.

Per l'asilo nido, le scuole dell'infanzia della Città di Giaveno, per tutte le scuole del Comune di Coazze e per la Residenza Anziani Silvana Ramello non è consentito l'uso di materiale a perdere, si dovranno utilizzare piatti di melamina provenienti dal mercato comunitario, bicchieri di melamina provenienti dal mercato comunitario e posate in acciaio inox per le scuole interessate e piatti di melamina provenienti dal mercato comunitario, bicchieri di vetro

provenienti dal mercato comunitario e posate d'acciaio inox, compreso cucchiaino e coltello a seghetto, per la Residenza Anziani "Silvana Ramello".

Per la Residenza Anziani "Silvana Ramello" è previsto l'uso di tovaglie, tovaglioli e coprimacchia in tessuto. La fornitura, il lavaggio e la stiratura sono a completo carico e onere dell'I.A..

Per tutti i terminali mensa ed in particolare per la Residenza Anziani "Silvana Ramello", l'I.A. dovrà provvedere a fornire, a proprie cure e spese, tutte le attrezzature necessarie a garantire un miglioramento del servizio, secondo le esigenze degli ospiti: tritacarne, frullatore, spremiagrumi, mixer ad immersione, forno a microonde e qualsiasi altro materiale ed attrezzatura ritenute indispensabili o comunque utili a garantire la migliore qualità del servizio offerto. Tale materiale ed attrezzature dovrà essere conforme ed idoneo all'uso cui è destinato.

Art. 26 - 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, la S.A. e/o l'I.A. dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 (quarantotto) ore.

In caso di scioperi da parte dei dipendenti dell'I.A., o nei casi di interruzione del servizio causati o riconducibili alla I.A., la stessa si impegna ad assicurare comunque il servizio di refezione con la preparazione di un pasto caldo, di uguale valore commerciale per gli ospiti del Nido Comunale, della Residenza Anziani "Silvana Ramello", - pranzo e cena.

Il pasto dovrà essere concordato con la S.A., fermo restando la possibilità per quest'ultima, di rivalersi per eventuali danni subiti.

In caso di eventi in qualche modo prevedibili che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale svolgimento del servizio, la S.A. dovrà essere avvisata con almeno 3 (tre) giorni di anticipo.

Le interruzioni totali del servizio per cause gravi di forza maggiore (documentati eventi di estrema gravità e imprevedibilità, calamità naturali, ecc...), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, fermo restando l'obbligo incondizionato dell'I.A., di garantire il servizio appaltato senza aggravio di costi per la S.A., di ripristinare i locali e le attrezzature presenti in loco, entro il termine temporale stabilito dalla S.A., che potrà riconoscere un congruo indennizzo, determinato con l'accordo fra le parti.

Art. 27 – Subappalto

Il subappalto è ammissibile unicamente per le attività di trasporto delle derrate alimentari e per eseguire la pulizia, la disinfestazione o lavori manutentivi dei locali o delle attrezzature. E' tassativamente escluso il subappalto per altre attività, con particolare riferimento alla preparazione, distribuzione e confezionamento pasti e comunque l'appaltatore è unico responsabile per l'esecuzione del servizio. Le Imprese concorrenti che vogliono avvalersi di tale facoltà dovranno indicare nella domanda di ammissione alla gara quali parti del servizio intendano eventualmente subappaltare, fermo restando in ogni caso il divieto di subappaltare qualsiasi operazione inerente la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti.

La fornitura di derrate alimentari non è considerata subappalto.

TITOLO IV NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 28 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e s.m.i., al D.M. 210 del 15.06.2000 e al Reg. CE 852/2004. -Cap. IV e X,

Si dovrà fare uso di contenitori termici conformi alla norma UNI 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, del nido o del terminale mensa, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nello specifico articolo di questo capitolato.

Il pane deve essere trasportato in sacchi per alimenti o plastica microforata, adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica.

La frutta e la verdura fresca opportunamente identificati devono essere trasportate 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 con relativa identificazione.

Le gastronomici in acciaio inox con altezza superiore a 10 cm, potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto dei sughi e delle minestre.

Le gastronomici contenenti vegetali a foglia cotta devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua, l'utilizzo di tale attrezzatura potrà essere esteso, su richiesta da parte della S.A., ad altre tipologie di vegetali anche non a foglia cotta, qualora si ritenga che possa migliorare la gradibilità e la presentazione del prodotto.

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).

L'I.A. dovrà provvedere alla sostituzione tempestiva delle attrezzature utilizzate per il trasporto, qualora la tipologia utilizzata o l'usura le rendesse non più idonee all'uso cui sono destinate.

Art. 29 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/20074 e a tutta la restante normativa vigente in particolare la normativa vigente per la tutela ambientale.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale (cadenza almeno settimanale), in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte della S.A. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta e che sarà oggetto di valutazione e verifica da parte del personale incaricato dall'S.A. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al

servizio oggetto del presente appalto.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato alla S.A prima dell'inizio del servizio.

Gli automezzi del lotto 1 dovranno esporre la seguente indicazione: "Comune di Giaveno e Coazze - Refezione Scolastica - Trasporto Pasti".

Gli automezzi del lotto 2 dovranno esporre la seguente indicazione: "Comune di Giaveno - Refezione RAF - Trasporto Pasti".

Obbligatoriamente l'I.A dovrà mettere a disposizione, per l'espletamento del servizio di cui al lotto 1, nei confronti della Città di Giaveno, almeno due mezzi di trasporto dal lunedì al venerdì compreso e deve garantire la disponibilità continua di un altro veicolo nel caso di emergenze.

Per il Comune di Coazze il mezzo di trasporto deve essere uno solo.

Per il servizio di cui al lotto 2 l'I.A dovrà mettere a disposizione, per l'espletamento del servizio almeno un mezzo di trasporto per tutta la durata del servizio, sette giorni su sette.

All'inizio di ogni anno le I.A. devono trasmettere alla S.A l'elenco aggiornato degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate e dei pasti, con indicazione della targa, anno di immatricolazione e tipologia di alimentazione, nonché l'elenco nominativo degli autisti con indicato numero e tipologia di patente; ogni variazione deve essere comunicata tempestivamente. Annualmente il personale addetto al trasporto deve essere opportunamente formato, in particolare sulla gestione delle emergenze.

La S.A si riserva la facoltà di richiedere l'evidenza dell'avvenuta formazione.

Art. 30 – Trasporto materie prime in fase di scongelamento

Per le derrate surgelate destinate alla cucina dell'asilo nido, l'I.A. ha la possibilità di trasportare alcune materie prime (essenzialmente pesce e verdure) in fase di scongelamento. Il piano di autocontrollo aziendale deve specificatamente prendere in considerazione e validare la fase di cui sopra.

Come disposto dal parere emesso dalla Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore Igiene e Sanità Pubblica, prot. n° 19468/27.001 del 6/12/02, il trasporto dev'essere in tal caso subordinato al rispetto dei seguenti vincoli:

- la temperatura di partenza delle materie prime surgelate deve essere inferiore o pari a -18°C;
- i prodotti devono essere inseriti in contenitori isotermitici;
- il trasporto deve essere effettuato con automezzi coibentati;
- il trasporto non può durare più di due ore;
- la temperatura delle materie prime surgelate all'arrivo non deve essere superiore a -8°C;
- l'utilizzo delle materie prime deve avvenire obbligatoriamente entro la mattinata; non è consentita la conservazione di materie prime per periodi più lunghi di quelli necessari alle preparazioni del giorno;
- i piani di autocontrollo aziendali devono specificatamente prendere in considerazione e validare la fase di trasporto in fase di scongelamento.

L'attività di trasporto in oggetto deve essere chiaramente evidenziata sul documento di trasporto, con l'indicazione "surgelati in fase di scongelamento".

Art. 31 – Distribuzione dei pasti – rapporto personale-utenti da servire

Il personale dell'I.A. sufficiente a garantire l'ottimale espletamento del servizio, dovrà essere non inferiore al rapporto di 1 operatore ogni 35 utenti (il numero deve comprendere bambini e adulti) per le scuole dell'infanzia.

Per la Residenza Anziani “Silvana Ramello” devono essere presenti tassativamente n. 2 (due) unità di personale per tutti i giorni della settimana (dal lunedì alla domenica – pranzo e cena), salvo diverse disposizione da parte della struttura.

Per le scuole primarie e secondarie di primo grado, per i dipendenti comunali o altri utenti ai servizi comunali il personale della S.A. sufficiente a garantire l'ottimale espletamento del servizio, dovrà essere non inferiore al rapporto di 1 operatore ogni 50 utenti - o frazioni di 50 (il numero deve comprendere bambini e adulti).

Il rapporto tra personale e utenti rimane invariato anche nelle scuole dove è presente la modalità self-service.

Per la definizione del rapporto addetti/utenti, il calcolo degli utenti della scuola secondaria di I grado del Comune di Coazze, non dovrà accumularsi con il numero di utenti della scuola primaria, anche se i refettori sono dislocati entrambi nel medesimo edificio, salvo indicazioni diverse da parte della S.A..

A discrezione della S.A. e sulla base delle presenze, il personale necessario alla preparazione dei pasti nell'asilo nido comunale dovrà essere di nr. 2 (due) unità.

La S.A. al fine di garantire un ottimale funzionamento del servizio presso l'asilo nido e presso la Residenza Anziani Silvana Ramello, si riserva la facoltà di modificare il numero del personale, previo accordo con l'I.A.

Ove l'utenza subisca incrementi, il numero di personale dovrà essere sufficiente a garantire sia un buon funzionamento della cucina sia un buon livello di pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature ed i locali.

Il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con la S.A., a seguito di un'accurata analisi delle condizioni strutturali dell'organizzazione del servizio di distribuzione, nonché nel caso in cui le diete speciali e i pasti alternativi siano in numero elevato.

Il personale dell'I.A. incaricato alla distribuzione del pasto, dovrà svolgere tutti gli interventi necessari nei confronti dell'utenza al fine di garantire una consona e completa consumazione del pasto. Dovrà collaborare con il personale docente e ausiliario, anche secondo le indicazioni fornite dalla S.A., per tutte quelle operazioni atte a migliorare il consumo del pasto.

Art. 32 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti

Il personale dell'I.A. prima di distribuire e preparare i pasti deve:

1 - togliere anelli (è consentita solo la fede nuziale), braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing).

2 - lavare le mani;

3 - indossare il camice, guanti monouso, cuffia, mascherina (solo per la preparazione) e appositi calzari;

4 - aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per poter effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori che, terminato il rilevamento della temperatura, devono essere subito richiusi e collocati nel contenitore isoteramico; qualora a seguito del rilevamento della

temperatura il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico;

5 - predisporre il piatto campione per ciascuna portata prevista dal menù, (fatta eccezione per quelle a numero es. mozzarella) facendo riferimento alla tabella di conversione delle grammature da crudo a cotto predisposte dalla I.A., al fine di consentire una verifica costante delle porzioni somministrate agli utenti; il piatto campione dovrà essere identificato e ben visibile dagli utenti e dovrà essere eliminato al termine del servizio.

6 - apparecchiare in modo completo i tavoli destinati al consumo del pasto;

7 - riempimento delle caraffe dal punto di erogazione, - avendo cura di lasciare scorrere l'acqua al fine di eliminare gli elementi volatili con azione disinfettante in essa presenti – posizionamento e sostituzione sui tavoli e ritiro a fine servizio con relativa pulizia e sanificazione giornaliera delle stesse.

Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:

1 - distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;

2 - utilizzare utensili adeguati;

3 - distribuire a tutti gli utenti il pasto spettante;

4 - posizionare il pane sul tavolo solo quando gli alunni abbiano terminato il primo piatto;

5 - effettuare la raccolta differenziata (vetro, plastica, carta, organico, inorganico).

Nel caso dell'asilo nido, per quel che riguarda tutte le fasi coinvolte nell'attività di preparazione pasti, si richiede venga rispettato quanto previsto dal Piano di Autocontrollo aziendale.

Art. 33 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegati n. 2) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche e delle grammature (allegato n. 3), salvo diverse disposizioni da parte della S.A.

Durante il corso del contratto potranno essere apportate, da parte della S.A., modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù, senza alcun incremento di costi da parte dell'I.A..

I menù non potranno essere modificati da parte dell'I.A. se non previa intesa e autorizzazione della S.A.

Sulla base delle indicazioni fornite dall'AslTo3-Sian di riferimento, relative al progetto di educazione alimentare – "Okkio alla Salute", la cui finalità è garantire un'adeguata e corretta alimentazione al fine di prevenire sovrappeso e obesità in età scolare, la I.A. dovrà garantire l'utilizzo delle seguenti attrezzature per ciascun terminale mensa, per procedere alla porzionatura dei primi piatti, nel rispetto delle tabelle dietetiche e delle grammature:

MESTOLI:

- scuola dell'infanzia = diametro 9 cm
- scuola primaria = diametro 10 cm
- scuola secondaria di I grado = diametro 11 cm*

SCHIUMAROLA:

- scuola dell'infanzia = diametro 10 cm
- scuola primaria = diametro 11 cm
- scuola secondaria di I grado = diametro 13 cm

*potrà essere impiegato il mestolo diametro 12 cm, qualora la fornitura di tale attrezzatura non sia possibile per assenza del prodotto sul mercato.

Il personale dell'I.A. operante presso i plessi della S.A. sarà tenuto a partecipare, e darne evidenza alla S.A. stessa, ai corsi di formazione organizzati dalla Stazione Appaltante in collaborazione con l'AslTo3, la cui finalità è l'addestramento per il corretto impiego delle attrezzature al fine di distribuire le adeguate grammature per le diverse fase d'età.

Per l'Asilo Nido Comunale al fine di garantire una corretta porzionatura sulla base delle indicazioni fornire dalle tabelle dietetiche e delle grammatura, l'I.A. potrà procedere nel seguente modo:

- predisporre per ciascuna portata prevista in menù il piatto campione;
- fotografia di un piatto campione precedentemente preparato e consegnata agli addetti mensa come modello di corretta porzione;

Inoltre si consiglia l'uso di utensili con dimensioni diverse a seconda della fascia di età, per i quali è stata verificata la corrispondenza tra grammatura a crudo e volume a cotto.

Art. 34 - Norme legislative

Nel corso di esecuzione del presente contratto dovranno essere tassativamente rispettate le norme legislative igienico-sanitarie applicabili al presente servizio.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate, con l'obbligo di rispetto da parte dell'I.A.

Le derrate biologiche eventualmente utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente comunitaria e nazionale in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti. Tutte le norme di legge, siano esse nazionali che comunitarie, in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

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

TITOLO V

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

Art. 35 – Personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, sull'HACCP, sulla normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, sulla sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente; di tutte le iniziative formative, i relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione alla S.A.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale della S.A. e delle Istituzioni scolastiche.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere alla S.A. l'elenco nominativo di tutto il personale sia del centro di cottura sia delle sedi decentrate, utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S, nonché del numero di posizione I.N.A.I.L.

Per ogni dipendente deve essere indicato l'orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e fine servizio.

Per il personale con funzioni di responsabilità (e comunque per tutte le persone addette al controllo di qualità), dovrà essere trasmesso alla S.A. il curriculum professionale. Lo staff addetto alla produzione pasti, deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il personale addetto al confezionamento dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'I.A., sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale della S.A. e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dalla S.A. e di confronto con il personale dell'asilo nido, al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali, sia educativi.

Presso l'asilo nido, il personale addetto alla preparazione dei pasti deve essere in possesso della qualifica di "cuoco",.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata, entro e non oltre 5 gg., per scritto alla S.A..

Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

L'I.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione alla S.A.

Il personale addetto al trasporto dovrà seguire annualmente, con esito favorevole, un corso di formazione, che deve essere tenuto da docenti qualificati, sui seguenti temi:

- igiene del personale e sanificazione del mezzo di trasporto,
- normative sulla veicolazione e sulle temperature di conservazione degli alimenti;
- gestione dell'emergenza.

Detto corso deve avere durata complessiva non inferiore a 4 ore.

All'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. deve presentare alla S.A. l'organigramma aziendale.

Art. 36 - 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/direttore di un servizio nel settore ristorazione scolastica, di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dalla S.A. e di adeguata formazione documentata. Tale responsabile è la figura di riferimento della S.A. per la gestione e conduzione del servizio e la soluzione delle criticità.

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

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dalla S.A. per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile, dovrà partecipare alle riunioni indette dalla S.A. e a quelle della Commissione Mensa e dovrà dare comunicazione scritta alla S.A. di qualsiasi variazione organizzativa.

E' inoltre richiesta al responsabile del servizio una relazione mensile da presentare alla S.A., finalizzata ad evidenziare eventuali criticità del servizio, conoscerne l'andamento, verificare la gradibilità dei piatti, monitorare l'aspetto organizzativo etc, in modo tale da poter attuare interventi migliorativi. La S.A. si riserva la facoltà di predisporre un fac-simile di relazione,

qualora quello proposto dall'I.A. non soddisfi le richieste sopra elencate.

In caso di assenza o impedimento prolungato, superiore a tre giorni, del responsabile del servizio, l'I.A. dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

L'I.A. doterà il responsabile del servizio di idonei mezzi, che ne consentano l'immediata reperibilità e gli spostamenti sul territorio del Comune di Coazze e di Giaveno.

Gli interventi e le modalità di utilizzo di tale responsabile verranno definite, di comune accordo, tra i due Comuni interessati.

L'accesso ai locali mensa è consentito al responsabile del servizio unicamente per l'espletamento dei compiti previsti dal presente articolo. L'eventuale utilizzo dei suddetti locali per il disbrigo di pratiche amministrative legate al servizio e richieste dall'I.A., dovranno essere preventivamente concordati e autorizzati dalla S.A..

Art. 37 - Igiene del personale

Come già indicato all'art. 32 del presente C.S.A., tutto il personale, compreso quello in servizio nel centro di cottura e nell'asilo nido, addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'I.A., previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere l'intera capigliatura. A tutto il personale dovranno essere fornite indicazioni inerenti le modalità di lavaggio e asciugatura delle divise di lavoro, che tutto il personale dovrà adottare.

In particolare per la manipolazione degli alimenti o per lo svolgimento delle attività "pulite", dovrà indossare camice bianco - o comunque di colore chiaro - cuffia, mascherina e guanti monouso, mentre per le attività di pulizia e/o riassetto del refettorio a fine servizio e/o tra un turno e l'altro, dovrà indossare camice blu, o comunque di colore scuro e cuffia.

Ad ogni addetto dovrà essere fornito un numero adeguato di indumenti e accessori, in particolare 2 divise di colore chiaro per le operazioni di distribuzione dei pasti e 2 divise di colore scuro per le operazioni di pulizia.

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 gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale o detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Il personale con ferite, infezioni alla pelle, diarrea e patologie analoghe non è autorizzato alla manipolazione degli alimenti e deve comunicare al responsabile dell'I.A. i propri sintomi.

In ottemperanza alla normativa vigente, è proibito fumare in tutti i locali, e per evidenti motivi di sicurezza, anche nelle aree esterne delle scuole in prossimità dei contatori e delle tubazioni del gas.

E' vietato sovrapporre le divise di colore differente (bianco su blu – blu su bianco), utilizzate per le diverse procedure.

Art. 38 - Rispetto della normativa

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, sicurezza (D.Lgs. 81/01 coordinato con D.Lgs. 106/09), 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, l'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della S.A. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Tutto il personale dipendente, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

Art. 39 - Applicazione contrattuale

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività 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 provincia di Torino, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze della ditta attuale affidataria del servizio, qualora la stessa non risulti aggiudicataria della presente gara, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

Si rinvia all'allegato specifico, nel quale sono indicati numero e qualifiche dei dipendenti attualmente in servizio.

TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 40 - 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 degli alimenti" (allegato n.4) e ai "Limiti di contaminazione microbica" (allegato n.5).

La S.A. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di generi alimentari non previsti nelle alleghe tabelle merceologiche. Le caratteristiche di tali generi alimentari verranno definite di comune accordo e costituiranno integrazione alle alleghe tabelle.

E' fatto obbligo all'I.A. durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare i prodotti deperibili e non derivanti da coltivazione biologica da quelli derivanti da agricoltura convenzionale e/o da coltivazioni a lotta integrata.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'I.A. destinati al Comune di Giaveno e Comune di Coazze devono essere chiaramente identificabili come "prodotti destinati al Comune di Giaveno", "prodotti destinati al Comune di Coazze", l'I.A. comunicherà le modalità e forme di tale identificazione.

I prodotti alimentari non conformi rilevati nei locali dell'I.A., nelle cucine e nei refettori delle scuole, non restituiti immediatamente al fornitore devono essere identificati come prodotti non conformi ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

La S.A. potrà richiedere la fornitura di derrate provenienti dalla filiera corta/km0 (a titolo meramente esemplificativo: riso, latte, pane, frutta, (fatta eccezione per le tipologie non

coltivabili sul territorio regionale, es. agrumi), ortaggi etc e derrate provenienti da agricoltura biologica, senza che possa essere avanzata alcuna richiesta di adeguamento del prezzo del pasto da parte dell'I.A.. L'inserimento dei suddetti prodotti nel menù avverrà in determinate giornate concordate con l'I.A..

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

Art. 41 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 109/92 s.m.i., D.Lgs. 110/92 s.m.i., Reg. CEE 178/2002 e D.Lgs. 114/06; per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana e non chiaramente leggibili.

Al fine di garantire la rintracciabilità, tutti gli alimenti riconfezionati dall'I.A., devono essere identificati, allegando la fotocopia dell'etichettatura originale, contenente i dati del prodotto: nome del prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data di scadenza; inoltre l'I.A. deve indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato e/o consumato.

Le confezioni aperte e i prodotti privati della confezione originale, devono essere riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti, stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o dispense e devono conservare adesa alla nuova confezione l'etichetta originale.

Gli alimenti riconfezionati presso il centro di cottura devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, luogo di produzione, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza), oppure, in alternativa riportare la fotocopia dell'etichetta originale; sono ammesse fotocopie cumulative, solo per i prodotti che vengono consumati nella stessa giornata di invio. In tutti i casi sopra descritti deve essere indicata la data di apertura della confezione originale e quella entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato (vita residua del prodotto).

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdura varia per minestroni, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto. Si precisa che su ogni singola confezione di prodotto deve essere apposta la fotocopia dell'etichetta originale.

Ogni fornitura di carne bovina destinata agli asili nidi deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia, attestante la conformità a quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche degli Alimenti.

La S.A. si riserva la facoltà di richiedere ogni qualvolta vi sia la presenza di carne bovina nei menù, tutta la certificazione relativa alla carne bovina utilizzata (certificazione e passaporto). Pertanto l'I.A. ha l'obbligo di conservare tale documentazione (per un periodo massimo di mesi sei) e di renderla disponibile.

Tutti i contenitori isotermitici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono attraverso idonea etichettatura, indicare il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero delle porzioni.

TITOLO VII MENU'

Art. 42 – Menù

I menù per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, sono articolati in otto o quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo; **i menù per l'asilo nido, la Residenza Anziani "Silvana Ramello" e per i dipendenti comunali sono articolati in quattro settimane per il periodo sia invernale che estivo.**

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo preferibilmente dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'S.A., tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei "menù tipo" previsti (allegati n.2) o concordati dalle parti.

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù e nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche (allegato n. 3), salvo diverse disposizioni da parte della S.A.

Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni alimentari al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali ad esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che la S.A. né l'I.A. abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

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 gravi e imprevedibili, quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- ◆ Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ◆ Blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- ◆ Blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà essere concordata in ogni caso con la S.A., con comunicazione verbale/telefonica, seguita da comunicazione scritta e via fax.

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico) e in altre occasioni individuate dalla S.A., l'I.A. sarà tenuta a predisporre un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore, da concordare e da sottoporre ad approvazione da parte della S.A., allo stesso prezzo pattuito per i pasti normali.

L'I.A. dovrà inoltre fornire, per le scuole che presentano richiesta, piatti inseriti in menù sviluppati in progetti di educazione alimentare. Il menù, potrà variare di anno in anno, ed avrà piatti il cui costo sarà equiparato a quello dei piatti proposti nel menù standard di riferimento. Si ritiene essenziale la fornitura delle preparazioni proposte dai ragazzi ed il mancato rispetto della stessa, comporta l'applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato d'Appalto. La S.A. potrà richiedere una o più variazioni del menù, in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza o per altri gravi e seri motivi individuati dall'A.C., in collaborazione col responsabile del servizio. La S.A. potrà inoltre richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza, previo parere favorevole del servizio SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'Asl di competenza.

Per gli ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello", nei giorni di Natale, Capodanno, Carnevale, Pasqua e festa patronale o in altre occasioni individuate dalla S.A. in sostituzione dell'elencazione precedente, l'I.A. dovrà fornire un menù speciale, che tenga conto anche delle più antiche tradizioni della cucina italiana e regionale concordato con la S.A. nonché

deve essere previsto l'inserimento mensile di un piatto regionale da concordare con i Responsabili della S.A. sulla base di un calendario proposto dall'I.A. ed approvato dalla S.A., il tutto allo stesso prezzo pattuito per i pasti normali.

Per l'asilo nido comunale in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua) e in altre occasioni individuate dalla S.A., in occasione delle feste estese anche ai genitori degli utenti, per la festa di fine anno scolastico o comunque in particolari occasioni, la S.A. potrà richiedere all'I.A. la fornitura, la preparazione ed il servizio di menù e piatti speciali da concordare e da sottoporre ad approvazione da parte della S.A., allo stesso prezzo pattuito per i pasti normali.

Art. 43 - Quantità in volumi e in pesi

L'I.A. deve predisporre una tabella, che presenterà alla S.A. 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 alla S.A.

Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, la I.A. deve inoltrare alla S.A. entro 15 giorni dall'avvenuta variazione di cui sopra, la corrispondenza crudo/cotto. In assenza di parere negativo della S.A. tale variazione deve intendersi accettata.

L'I.A. deve inoltre fornire evidenza del peso inviato presso ogni singolo terminale mensa. All'atto del confezionamento l'I.A. deve certificare il peso delle derrate alimentari inviate giornalmente all'asilo nido ed il peso a cotto delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione.

E' consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali è richiesta, solo la certificazione della quantità consegnata.

Le bilance aziendali e quelle assegnate ai terminali di distribuzione, con cui viene garantito il peso, devono essere sottoposte a tarature secondo procedura dell'I.A.. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta della S.A.

Art. 44 - Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio Scuola del Comune di Giaveno e Comune di Coazze. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della S.A. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Ove le variazioni avvengano in sede di commissione mensa con verbale sottoscritto dagli incaricati dell'I.A., questo vale quale comunicazione scritta.

Variazioni urgenti di menù, dovute alla mancata reperibilità delle derrate alimentari previste per cause sopravvenute ed imprevedibili, devono essere comunicate di norma dalla I.A. alla S.A. entro le h. 16 del giorno precedente l'attivazione del menù che si intende modificare. In via del tutto eccezionale, si potrà inviare comunicazione alla S.A. entro le ore 10 del giorno stesso in cui è prevista la modifica del menu in calendario. In tutti i casi qualora la S.A. non comunichi il diniego entro le ore 10,30 del giorno in cui si provvede alla variazione, le richieste devono intendersi autorizzate. In tale caso l'I.A. dovrà comunicare a tutte le scuole interessate - entro le ore 11 - le variazioni provvedendo, prima dell'inizio del servizio, ad effettuare le opportune correzioni sul menù eventualmente esposto nei refettori delle scuole dell'obbligo; la massima attenzione dovrà essere posta da parte dell'I.A. all'idoneità delle variazioni rispetto alle diete speciali. Le eventuali responsabilità derivanti da tali variazioni sono a carico dell'I.A.

Resta fermo che la deroga concessa dalla S.A. ha carattere del tutto eccezionale e che l'I.A., prima di richiedere la variazione di un piatto/prodotto, deve aver eseguito tutte le possibili indagini di mercato.

Qualora le variazioni del menù, sia derrata sia piatto finito, si ripetessero con frequenza superiore alle 10 al mese, l'S.A. procederà all'applicazione di sanzioni pecuniarie in misura fissa di euro 150,00.

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve essere preventivamente autorizzata dalla S.A., e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, sempre che esse non siano già presenti nelle Tabelle Dietetiche e delle Grammature.

Art. 45 - Struttura del menù

Lotto 1

- *Asilo nido*

Spuntino: frutta di stagione

Pranzo

Primo piatto

Secondo piatto

Contorno: verdura cotta o cruda

Pane

Frutta di stagione

Oppure

Piatto unico

Contorno: verdura cotta o cruda

Pane

Frutta di stagione

Merenda

Latte e biscotti, latte e cereali, latte e fette biscottate – budino, gelato (periodo estivo), yogurt, frullati di frutta, torta, bruschette al pomodoro, bruschette all'olio e origano, succo di frutta e plum -cake etc

Acqua di rete per adulti, i divezzi e lattanti.

- *Scuole infanzia, primarie e secondarie di I grado*

Pranzo

Primo piatto

Secondo piatto

Contorno: verdura cotta o cruda

Pane

Frutta di stagione o dolce o yogurt o budino

Oppure

Piatto unico

Contorno: verdura cotta o cruda

Pane

Frutta di stagione o dolce o yogurt o budino

Per la scuola secondaria di I grado il menù potrà differenziarsi dal menù proposto per gli altri ordini di scuola e potrà essere necessaria la formulazione di un menù con struttura diversa da concordare con l'I.A..

Per incentivare il consumo di verdura, in accordo con le Istituzioni Scolastiche, l'ordine di distribuzione dei pasti potrà essere il seguente: secondo e contorno – primo piatto.

In accordo con la Commissione Mensa, fatto salvo nuovi accordi, il bis dei piatti potrà essere distribuito solo dopo aver servito tutte le portate e dovrà rappresentare un semplice assaggio e non una porzione intera.

- *Dipendenti comunali*

Pranzo

Primo piatto

Secondo piatto

Contorno: verdura cotta o cruda
Pane
Frutta di stagione o dolce o yogurt o budino

- Lotto 2 Residenza Anziani "Silvana Ramello"

Colazione

The, latte, caffè, caffè d'orzo
Biscotti, fette biscottate, cereali, merendine
Zucchero, miele, marmellata, dolcificante
Succo di frutta, spremute
Frutta fresca di stagione

Merenda

The, caffè, caffè d'orzo, yogurt
Biscotti, fette biscottate, budino, torte
Zucchero, dolcificante
Succo di frutta, spremute
Frutta fresca di stagione o macedonia di frutta

Pranzo

Primo piatto 2 scelte uno asciutto e uno in brodo
Secondo piatto 2 scelte
Contorno: verdura cotta e cruda
Pane, pane integrale, grissini
Frutta di stagione o macedonia di frutta e dolce o yogurt o budino o mousse di frutta

Cena

Primo piatto 2 scelte in brodo o uno asciutto e uno in brodo
Secondo piatto 2 scelte
Contorno: verdura cotta e cruda
Pane, pane integrale, grissini
Frutta di stagione o macedonia di frutta e dolce o yogurt o budino o mousse di frutta

L'acqua sarà fornita direttamente dall'acquedotto comunale, subordinata alla verifica della conformità dell'acqua alla normativa vigente in materia.

L'I.A. ha l'obbligo di effettuare le valutazioni analitiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente (DLgs nr. 31/2001) e s.m.i.; in particolare la valutazione microbiologica dovrà essere effettuata 2 volte all'anno e quella chimica 1 volta all'anno (inteso anno scolastico). Dette analisi dovranno essere effettuate, entro i tempi stabiliti dalla S.A. e per ogni anno scolastico, su tutti i punti di erogazione utilizzati. Il risultato di tali verifiche verrà consegnato alla S.A. In casi particolari, valutati di comune accordo, il numero delle verifiche potrà essere incrementato. All'inizio di ciascun anno scolastico l'I.A. sarà tenuta a presentare alla S.A. il piano di monitoraggio annuale, che dovrà essere approvato dalla S.A. stessa.

La S.A. potrà richiedere, in caso di guasti alle rete idrica, di non rispetto dei criteri di potabilità dell'acqua e comunque ogni qualvolta sia necessario, senza che rappresenti per la S.A. un aggravio di costi, la fornitura di acqua minerale – naturale in bottiglia nelle quantità sotto indicate: lt 1 per 4 persone.

Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo relativo alla eventuale impossibilità di utilizzare l'acqua dell'acquedotto comunale, l'I.A. dovrà fornire un quantitativo di "scorta" di acqua in bottiglia secondo la quantità sopra indicata. Tale fornitura dovrà essere prevista per ogni terminale mensa presente nel territorio (asilo nido, scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di I grado, Residenza Anziani "Silvana Ramello, dipendenti comunali).

L'I.A. dovrà provvedere a fornire apposite caraffe dotate di coperchio, presso tutti i terminali mensa. Le caraffe dovranno essere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti (es. plastica) e di facile impugnatura e utilizzo da parte dell'utenza che beneficia del servizio (bambini e anziani). La capacità non deve essere comunque superiore ai 2 litri. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo, in ogni caso la S.A. si riserva di richiedere all'I.A. un'integrazione delle caraffe fornite fino ad arrivare ad un rapporto massimo di 1 caraffa ogni 4 utenti.

Il riempimento delle caraffe e la collocazione sui tavoli, è a totale carico dell'I.A così come il lavaggio e la disinfezione giornaliera delle caraffe.

La S.A. si riserva la facoltà di modificare le modalità di fornitura dell'acqua potabile, introducendo in uno, più o tutti i punti di distribuzione l'acqua in bottiglia, senza che rappresenti per la S.A. un aggravio di costi.

Per i dipendenti comunali e della Residenza Anziani "Silvana Ramello" l'I.A. dovrà fornire anche l'acqua minerale naturale o frizzante, nelle quantità indicate nella allegata tabella (allegato nr. 3).

La fornitura di vino sarà esclusivamente fornita agli ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello" nella seguente quantità: lt. 1 per 5 persone.

Potranno essere richieste all'I.A., bevande alternative in sostituzione di quelle sopra elencate, unicamente per i dipendenti comunali, gli ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello".

Per i dipendenti comunali oltre alla fornitura di acqua si dovrà provvedere alla fornitura di n. 2 tipologie di bevande analcoliche che verranno concordate ad inizio servizio con la S.A., nella quantità di lt. 1 per 4 persone.

Art. 46 - Cestini freddi

La S.A. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monorazione. I panini dovranno essere avvolti separatamente con involucro per alimenti. A seguito di richiesta delle scuole l'I.A. dovrà provvedere a tagliare i panini ed a farcirli con gli alimenti di seguito riportati.

Cestini freddi

Pane: n°3 panini

Formaggio: berna

Formaggio: fontal

Marmellata confezione monodose

Succo di frutta brik

Banana

Acqua da ml.500

Stoviglie a perdere: posate, tovaglioli e bicchiere

(La composizione dei cestini freddi, potrà subire variazioni, sulla base delle indicazioni fornite dall'Asl di riferimento).

Art. 47- Pasti sostitutivi

- Asilo nido

L'I.A. dovrà fornire latte in polvere/liofilizzati/omogeneizzati e prodotti per l'infanzia di scorta anche se non presenti nelle Tabelle Merceologiche degli Alimenti, in caso di assoluta necessità, qualora si verificasse l'impossibilità per i lattanti di consumare gli alimenti previsti nel menù.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'I.A. entro 75 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione con pasto veicolato come segue:

- ◆ verdura cruda in insalata
- ◆ minestra di verdura con legumi e cereali
- ◆ pane
- ◆ frutta

- **Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, dipendenti comunali, Residenza Anziani "Silvana Ramello"**

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'I.A. entro 75 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue:

1° Piatto - pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con una merendina confezionata o con cioccolata in tavolette o con budino;

In deroga al comma precedente, esclusivamente per gli ospiti della Residenza Anziani "Silvana Ramello", il personale dell'I.A. potrà cucinare in loco pasta in bianco o pastina in brodo con l'impiego delle attrezzature presenti presso la struttura, fermo restando il rispetto di quanto indicato dalle procedure dell'I.A., da quanto indicato dal D.Lgs. 81/08 – *Regolamenti CE 178/2002-852-853/2004 e da quanto indicato dal presente capitolato in materia di igiene e sicurezza. Tale sostituzione dovrà avvenire solo nell'eventualità in cui l'I.A. non potesse provvedere alla sostituzione entro i 75 minuti prescritti.*

2° Piatto - tonno o formaggio o prosciutto;

Contorno – verdura cruda o succo di frutta

Frutta - altro alimento simile, o dessert o merendina confezionata.

Qualora si verificasse la non conformità del piatto unico, la sostituzione dovrà avvenire, fornendo:

PIATTO UNICO: pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con una merendina confezionata o con cioccolata in tavolette o con budino più tonno o formaggio o prosciutto

Contorno – verdura cruda o succo di frutta

Frutta - altro alimento simile, o dessert o merendina confezionata.

E' consentito nel rigido del rispetto della normativa vigente in materia, lo stoccaggio delle derrate alimentari di cui sopra presso i singoli terminali mensa.

Art. 48 Fornitura extra per asili nido

Saranno richiesti all'occorrenza, senza aggravio di costi per la S.A., stante il loro ridotto utilizzo, alcuni prodotti che non saranno utilizzati a scopo alimentare, ma per le attività ludico-didattiche e che indicativamente sono:

- ◆ Farina bianca di grano tenero
- ◆ Semola
- ◆ Farina gialla di mais
- ◆ Pasta di vari formati
- ◆ Riso
- ◆ Legumi secchi.

**TITOLO VIII
TABELLE DIETETICHE**

Art. 49 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nel rigido rispetto delle grammature e nel rispetto delle

quantità previste dalle Tabelle Dietetiche (allegato n.3), oltre che dalle indicazioni fornite dall'ASL di competenza, dalle Linee Guida della Regione Piemonte approvate con Determinazione Dirigenziale n. 120 del 20.08.2002 e dalle Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica anno 2007.

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 per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto, non è consentita una variazione di peso in difetto.

Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura secondo le procedure dell'I.A. e tali evidenze devono essere conservate ed esibite su richiesta della S.A.

Art. 50 - Diete speciali per patologie

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti (nido, scuole, personale scolastico, ospiti della Residenza Anziani Silvana Ramello e dipendenti comunali), affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranza alimentari.

La predisposizione delle diete speciali per gli utenti affetti da patologie croniche (es: diabete, morbo celiaco, obesità, dismetabolismi, ecc..) o allergie o intolleranze alimentari, sarà a cura della dietista incaricata dalla SA.

La S.A. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A., con un preavviso di almeno 5 giorni, l'elaborazione degli schemi dietetici, che dovranno essere redatti da personale qualificato (dietista, dietologo, medico pediatra, etc), senza aggravio di costo per la S.A. La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica e del modulo predisposto dalla S.A. in materia, compilati e sottoscritti o da un medico di base o da un sanitario di struttura pubblica. La dieta dovrà essere controfirmata dallo stesso medico di base o sanitario di struttura pubblica e da un genitore (per gli utenti del nido e delle scuole).

I certificati medici avranno validità pari alla durata dell'anno scolastico in cui sono stati rilasciati e saranno rinnovati ad ogni inizio di anno scolastico.

Per gli utenti della Residenza Anziani e per i dipendenti comunali, l'arco temporale di validità è l'anno solare.

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci dovranno essere forniti dall'I.A.; l'I.A. fornirà alimenti naturalmente privi di glutine, alimenti dietoterapici notificati dal Ministero della Salute la cui etichetta riporti la dicitura "senza glutine" o "non contiene fonti di glutine" e prodotti contrassegnati dalla spiga sbarrata; per tutti gli altri prodotti l'I.A. dovrà consultare SEMPRE il Prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia) degli alimenti.

I prodotti idonei per celiaci da utilizzare in cucina, durante il trasporto non devono entrare in contatto con prodotti contenenti glutine. Tutte le scorte di magazzino dei prodotti idonei devono essere conservate in luogo destinato ad esse in un armadietto dedicato; in frigorifero e/o nelle celle occorre che siano riposti in sacchetti e/o contenitori ermetici lontano da cibi con glutine per evitare contaminazioni. Tutte le portate dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti.

L'I.A. dovrà formulare apposita procedura indicante le norme da seguire per la preparazione di un pasto senza glutine e dovrà formare e aggiornare costantemente gli operatori addetti sia alla preparazione del pasto, sia alla distribuzione dandone comunicazione alla S.A.

L'I.A. dovrà garantire la fornitura e la preparazione di tutti i prodotti e i piatti presenti negli

schemi dietetici forniti dalla S.A. anche qualora si tratti di alimenti non presenti nelle tabelle merceologiche allegate.

L'approntamento di tutte le diete speciali con particolare riferimento alle diete per i soggetti celiaci, dalla scelta degli alimenti fino alla distribuzione è a carico dell'I.A., pertanto la responsabilità è imputabile esclusivamente alla ditta appaltatrice.

L'I. A. dovrà attenersi alla normativa dettata dal codice per la protezione dei dati personali di cui al D.Lgs nr. 196/03 e s.m.i. A tal fine gli addetti al servizio dell'appaltatore assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei cibi destinati alle diete speciali devono avvenire in aree del centro cottura a ciò dedicate.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e da parte di tutto il personale addetto al controllo. Le diete calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di + 4° al cuore del prodotto e conservazione tra -2°C e + 4°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 e nel caso di alimenti da consumare freddi (es. affettati, formaggi, tonno ecc...) non dovrà essere inferiore a 0°C.

Al ricevimento presso le sedi scolastiche, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura.

Prima della somministrazione le diete da consumare calde prodotte in legame refrigerato 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).

Art. 51 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di bresaola o prosciutto cotto o crudo affettati finissimi, oppure formaggio, oppure carni bianche o pesce al vapore, frutta idonea (es. mela).

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

La fornitura delle diete in bianco dovrà avvenire secondo quanto stabilito dall'articolo precedente, qualora non sia possibile ottenere le componenti del pasto in bianco dalla multirazione.

Art. 52 - Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose e vegetariane e da eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura, da approntare secondo le modalità previste per le diete speciali e nell'ambito dei prodotti riportati nelle tabelle merceologiche allegate.

Qualora il numero delle diete etnico-religiose sia superiore a 5 unità, all'interno dello stesso plesso scolastico queste potranno essere inviate in multirazione previa comunicazione e autorizzazione da parte della S.A..

TITOLO IX IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 53 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale adibito alle preparazioni alimentari, compreso quello operante presso l'asilo nido comunale, deve fare uso di camice di colore chiaro a manica lunga, cuffia per contenere la capigliatura, 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.

L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di Autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Le finestre di tutti i locali presenti presso il centro di cottura e dei terminali mensa, devono essere munite di protezione anti-insetti, predisposti a cura dell'I.A..

L'I.A. deve predisporre un piano di autocontrollo aziendale riferito a tutte le fasi delle attività oggetto dell'appalto. In tutti i terminali mensa dovrà essere presente la parte del piano attinente le fasi operative svolte in tali sedi.

Il flusso operativo deve essere organizzato in modo tale da garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "principio della marcia in avanti" per evitare contaminazioni crociate tra i vari prodotti in lavorazione ed ogni possibile incrocio tra sporco e pulito.

L'organizzazione del flusso operativo in ogni fase deve essere tale da permettere un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo e contaminazione.

Deve essere esclusa la contaminazione da parte di agenti esterni quali insetti e altri animali nocivi; occorre fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

Con riferimento ai centri di cottura e ai magazzini:

- i locali devono essere strutturati in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione, non si deve formare condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- la struttura dei locali deve consentire una corretta prassi igienica impedendo la contaminazione crociata nel contatto fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, aria e interventi del personale;
- le finestre devono essere munite di protezioni antinsetti, facilmente pulibili;
- i servizi igienici non devono avere accesso diretto sui locali di preparazione degli alimenti. I lavabi devono disporre di acqua corrente calda e fredda, sapone liquido per il lavaggio delle mani e un sistema igienico di asciugatura.

Le I.A. devono comunicare alla S.A. l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nei centri di cottura, che non potrà comunque iniziare prima delle ore 4,30.

Art. 54 - Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, artt. 31 e 51, Reg. 852/2004 cap. IV e X e al D.Lgs. 109 del 27.1.1992 e

successive modificazioni.

Art. 55 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve giornalmente prelevare, distintamente per i due Comuni, due aliquote da g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili muniti di apposita, separata, identificazione (Città di Giaveno – Comune di Coazze - data del prelievo) e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di – 18°C per 72 ore. Per l'asilo nido è richiesto il prelievo di una sola aliquota da g. 100 da conservare in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e identificata come sopra.

La S.A. si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 56 - Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica (allegato n.5). Tali limiti potranno essere revisionati sulla base di aggiornamenti normativi o bibliografici.

Art. 57 - Conservazione delle derrate

A garanzia della corretta gestione dello stoccaggio si richiede l'applicazione della rotazione delle merci secondo il sistema di stoccaggio FIFO (First in First Out): i prodotti con la data di scadenza più prossima devono essere consumati per primi.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti dotati di datalogger, al fine di evidenziare potenziali interruzioni della catena del freddo.

E' fatto d'obbligo per l'I.A. durante lo stoccaggio nei propri magazzini, di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali e a lotta integrata.

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 o conservate secondo procedura aziendale.

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 (con indicazione della data di apertura).

La protezione delle derrate da conservare, che deve avvenire solo con materiale idoneo al contatto con gli alimenti, deve avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria.

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

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.

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 durabilità validata del prodotto residuo (shelf-life), nonché la corretta rintracciabilità del prodotto originario.

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

Per i pasti preparati presso la cucina dell'Asilo Nido Comunale, i prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc, devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la data di scadenza e la data di apertura.

Art. 58 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate/porzioni non distribuite di alimenti potranno essere ritirate dalle associazioni ONLUS che ne facciano richiesta alla S.A. (legge 25.06.2003 n° 155). Le porzioni non distribuite dovranno essere conservate dall'I.A. in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte di terzi autorizzati dalla S.A in caso contrario l'I.A. provvederà alla distruzione degli alimenti.

Qualora necessario e richiesto dalla S.A., l'I.A. dovrà provvedere al recupero e al trasporto presso i centri di cottura o magazzini delle associazioni ONLUS delle porzioni non distribuite di alimenti, che si possono conservare in condizioni di sicurezza, conformi alla normativa, senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti.

Gli avanzi/eccedenze deperibili dovranno essere eliminati o eventualmente destinati agli animali attraverso terzi autorizzati dalla S.A., al fine di ottemperare a quanto previsto dal D. Lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n° 179 del 31/07/2003. L'I.A. dovrà provvedere al recupero e alla conservazione del materiale sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

TITOLO X TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 59 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, conformemente a quanto stabilito da tutta la normativa vigente.

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

Art. 60 – Preparazione

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale.

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

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un

miglior controllo delle temperature.

Art. 61- Operazioni preliminari

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

- Legumi secchi: ammollo per alcune ore con 2 ricambi di acqua. L'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda il giorno della cottura.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La fornitura di carne destinata all'asilo nido, dovrà essere effettuata con tagli già pronti per la cottura, quali fettine, spezzatino, arrosto; l'allestimento di tali preparazioni può essere effettuato il giorno precedente il consumo
- La carne tritata deve essere macinata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- Il parmigiano reggiano deve essere preparato e grattugiato nella medesima giornata del consumo.
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.
- Per verdure fresche da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo. Non è consentito l'uso delle verdure di IV gamma.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia. Per ciò che attiene salumi, prosciutti e affini (bresaola, arrosto di tacchino da consumare freddo, manzo stufato) non è quindi consentito l'uso di prodotti già affettati.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura o l'infarinatura (filetto di platessa impanato o infarinato, cotoletta di lonza e scaloppina di bovino alla pizzaiola) non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione all'A.C..
- 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 indicati nell'articolo seguente.

Art. 62 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la

cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C .

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'A.C. potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra, in seguito alla predisposizione da parte dell'I.A di adeguata documentazione, conforme al Piano di Autocontrollo aziendale, per la produzione dei piatti proposti (es. diagrammi di flusso, analisi dei rischi, ecc.).

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

Art. 63 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro, o in altri materiali eventualmente richiesti dalla S.A.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito ogni qualvolta la superficie non si presenta più integra (es. presenta graffi).

Art. 64 – Condimenti

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

Le paste asciutte dovranno essere condite presso i terminali mensa al momento della distribuzione, il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto. Ove richiesto è consentita l'aggiunta di olio extra vergine di oliva sulla pasta in bianco.

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

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

Nei centri di cottura è altresì ammesso l'uso di olio monoseme esclusivamente di girasole come ausilio tecnologico e il minimo indispensabile per evitare l'impaccamento dei primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie.

Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della Sanità n° 1 dell'11 gennaio 1991. Non è consentito l'utilizzo di oli di semi vari e olio di sansa o di colza.

È tassativamente proibito il riutilizzo dell'olio usato e lo stesso dovrà essere tassativamente smaltito tramite operatore aderente al Consorzio di smaltimento.

TITOLO XI

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE, DELLA SANIFICAZIONE, DELLA DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

Art. 65 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio ed i centri di cottura sono a carico dell'I.A. e devono essere oggetto di specifica procedura. L'I.A. è tenuta a trasmettere alla S.A. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc. conformi alla normativa vigente). L'I.A., inoltre è tenuta a trasmettere alla S.A. la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione alla S.A. prima della sua introduzione.

Le operazioni oggetto del presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari o della distribuzione o consumo dei pasti. 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.

Gli interventi di derattizzazione e di disinfestazione devono essere non inferiori a cinque nell'arco dell'anno, indicativamente un intervento ogni due mesi. L'I.A. dovrà provvedere a predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito della rilevata presenza di roditori o insetti. L'I.A. deve provvedere ad esporre nelle cucine e dei refettori di ogni terminale mensa, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

E' fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso le cucine e i punti di distribuzione (o locali annessi), un registro sul quale dovranno essere indicati: dati dei singoli interventi, tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni.

Devono inoltre essere presenti le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo fermo restando la possibilità da parte della S.A. di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio. Nel caso di attivazione di nuovo centro di distribuzione, unicamente per il primo intervento di derattizzazione, lo stesso sarà a carico del Comune.

Art. 66 - Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed ad elevata biodegradabilità; le schede tecniche di sicurezza dei prodotti utilizzati, dovranno essere trasmesse alla S.A.

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

Art. 67 – Divieti

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

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

Art. 68 - Pulizia impianti

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

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

Art. 69 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale impegnato nelle operazioni di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione 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 distribuzione. I detersivi e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni e nelle modalità indicate sulle relative schede tecniche.

Art. 70 - Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi a doppio scomparto forniti dall'I.A., che dovranno essere integrati qualora dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Gli abiti civili non dovranno essere messi a contatto con la divisa di colore chiaro utilizzata per il servizio di preparazione e distribuzione del pasto.

Art. 71 – Rifiuti

I rifiuti solidi urbani, provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disoleatore verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D. Lgs. 22/97 e s.m.i., oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti.

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A..

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dalla S.A. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, ottemperando, a propri oneri e spese, ai relativi interventi (informazione al personale, controlli, approntamento e trasporto del materiale ai contenitori di raccolta posizionati nelle apposite isole, ecc)

TITOLO XII NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 72 - Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia: "Salute dei lavoratori sul luogo di lavoro" D.L. 81/2008 e s.m.i.. e sul divieto di fumare nei luoghi aperti al pubblico. In tal senso dovrà essere fornita e collocata la relativa cartellonistica.

Per gli aspetti di dettaglio in materia si fa specifico riferimento al DUVRI

TITOLO XIII FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

Art. 73 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria

L'I.A. si obbliga per sè e per i propri eredi ed aventi causa.

Art. 74 – Risoluzione del contratto

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A., il contratto verrà risolto d'ufficio e la S.A. provvederà a termini di legge ed in particolare potrà avvalersi della facoltà di assegnare l'appalto al secondo in graduatoria.

In caso di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'I.A., la S.A. provvederà ad assegnare l'appalto al secondo in graduatoria e verrà incamerata la cauzione definitiva, fatta salva la possibilità di rivalersi per maggiori danni.

Art. 75 - Facoltà della Stazione Appaltante

Qualora l'aggiudicatario sia un'Impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore, è facoltà della S.A. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XIV CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 76 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici della S.A. nonché eventuali altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati dalla S.A.

Art. 77 - Controlli da parte dell'Amministrazione Committente

La S.A. effettuerà tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

In particolare la S.A. si riserva la facoltà di far effettuare analisi saccarometriche sulla frutta fornita dall'I.A., con le modalità e le cadenze di volta in volta definite in base alle criticità o anomalie rilevate all'atto della fornitura.

La S.A. 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 alla S.A.

L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi alla S.A. entro e non oltre 10 giorni dal loro ricevimento. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'I.A. acconsente che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dalla S.A., vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (Asl, Nas ecc), nonché ai Comuni aderenti al progetto "Multisite" od Unione dei Comune Valsangone.

L'I.A. fornirà alla S.A. copia di tutti i verbali degli accessi ispettivi subiti dagli organi istituzionali a ciò preposti sia presso il centro di cottura, sia presso i singoli terminali mensa.

Qualora dai controlli effettuati emergano particolari situazioni critiche che possano interessare globalmente le modalità di erogazione del servizio di ristorazione, la S.A si riserva la facoltà di disporre controlli di carattere generali, avvalendosi di strutture specializzate esterne; i relativi costi saranno a carico della I.A., fermo restando l'applicazione di eventuali penali.

Art. 78- Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

Le I.A. devono essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi del Reg. CE 852/2004. L'I.A. dovrà inoltre operare in conformità a quanto prescritto dalle Linee Guida della Regione Piemonte approvate con Determinazione Dirigenziale n. 120 del 20.08.2002 e Regolamento CE 852/2004.

Copia controllata del Manuale di Autocontrollo in uso presso i centri periferici (asili nido, plessi scolastici e Residenza Anziani "Silvana Ramello") dovrà essere inviata alla S.A. prima dell'inizio del servizio, ogni variazione apportata ai suddetti manuali, deve essere inoltrata alla S.A..

Art 79 - Elenco fornitori

La I.A. deve inviare ad ogni inizio servizio, l'elenco aggiornato dei fornitori qualificati; ogni aggiornamento di tale elenco dev'essere inoltrato alla S.A..

L'I.A. è, ad ogni effetto di legge unico responsabile della scelta dei fornitori, anche quale committente.

La procedura deve prevedere le modalità operative con cui si intende attuare l'introduzione di un nuovo fornitore nonché i criteri per il mantenimento dello stesso. L'acquisizione e il mantenimento dei fornitori deve quindi essere soggetto di costante verifica, al fine di garantire l'efficacia del loro sistema di autocontrollo e la rispondenza delle forniture ai requisiti del C.S.A.. La procedura deve essere applicata a tutte le materie prime, semilavorati, intermedi, prodotti pronti e servizi, con particolare riferimento ai fornitori della manutenzione.

L'azienda deve possedere un elenco di tutte le materie prime utilizzate e un registro che censisca tutti i fornitori. L'I.A. deve elaborare un piano di analisi annuale da inviare alla S.A. che preveda l'effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche, fisiche e merceologiche. Il laboratorio cui affidare le sopraccitate analisi deve essere accreditato SINAL. I risultati delle analisi e delle verifiche devono essere archiviati presso l'I.A.. La procedura di selezione dei fornitori deve prevedere i criteri di valutazione degli stessi e le azioni da intraprendere nel caso in cui le analisi e le verifiche diano esito negativo.

Le risultanze relative ad audit presso i fornitori, effettuate da personale interno o esterno della I.A., idoneamente qualificato, devono essere fornite alla S.A.

Per ogni prodotto, materia prima, semilavorato, intermedio, prodotto pronto, deve essere richiesta al fornitore almeno un'analisi microbiologica e chimica all'anno.

A fronte di criticità derivanti dal superamento dei limiti di contaminazione microbica (allegato n° 5) e nel caso di reiterate non conformità, laddove l'I.A. non intervenga con azioni correttive adeguate, la S.A. può richiedere modifiche migliorative al piano di analisi annuale e audit supplementari sul fornitore del prodotto, avvalendosi di strutture specializzate esterne; i relativi costi saranno posti a carico dell'I.A., fermo restando l'applicazione di eventuali penali.

La procedura deve essere trasmessa alla S.A. all'inizio di ogni anno scolastico.

Art. 80 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)

Le Commissioni Mensa, ove costituite, svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti della S.A. La composizione e le attribuzioni delle Commissioni Mensa sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.

Art. 81 - Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

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

Nulla potrà essere richiesto, alla S.A per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dalla S.A..

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A.

TITOLO XV PENALITÀ

Art. 82 – Penalità

La S.A. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

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

- ◆ mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- ◆ mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- ◆ grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- ◆ prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- ◆ presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- ◆ mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- ◆ personale inferiore ai parametri stabiliti;
- ◆ pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- ◆ carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- ◆ mancato adempimento degli interventi manutentivi previsti dal presente capitolato;
- ◆ mancato rispetto orari di consegna e somministrazione dei pasti;
- ◆ inadeguatezza attrezzature, contenitori e automezzi;
- ◆ mancata risoluzione di non conformità e riproporsi di queste nel tempo.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di € 250,00 ad un massimo del 10 % annuo contrattuale, rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per una medesima inadempienza commessa anche in una utenza diversa dalla precedente potrà essere di importo doppio, la terza triplo e così via.

TITOLO XVI
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E
CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 83 - Ipotesi di risoluzione del contratto

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

- a) apertura di una procedura fallimentare a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'I.A., con l'eccezione di cui all'art. 27;
- d) grave o ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) preparazione di prodotti alimentari in tempi o con modalità in grave violazione di quanto stabilito dal capitolato e relativi allegati;
- g) casi di intossicazione alimentare: qualora si verifichi tale circostanza, la S.A. si riserva la facoltà di sospendere unilateralmente il servizio, senza l'avvio del contraddittorio e di ricorrere ad altra Ditta per comunque garantire il servizio. Tale sospensione potrà avere la durata necessaria (indicativamente 60 giorni) a stabilire le cause e le responsabilità". Ciò indipendentemente dall'accertamento della responsabilità nei confronti dell'I.A. Ove, da tale accertamento, l'I.A. risulti sollevata da ogni responsabilità, per il periodo di sospensione la S.A. riconoscerà all'I.A.; a titolo di ristoro, una somma pari al 10 % (dieci per cento) del prezzo del pasto in corso alla data della intossicazione, riferito ai pasti forniti nel periodo interessato dalla procedura sospensiva. Nel caso risulti invece accertata la responsabilità dell'I.A. il contratto si risolverà di diritto (punto f) precedente), senza riconoscimento di alcuna somma a ristoro e verrà richiesto il risarcimento dei maggiori costi sopportati dalla S. A.
- h) impiego di personale non dipendente dell'I.A. o inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) avvio di procedure, pur non espressamente concluse, relative all'applicazione di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato ad anno solare, corrisponda complessivamente al 10% (dieci per cento) dell'importo annuo contrattuale;
- k) Qualora intervengano le circostanze ostative previste dalla legislazione c.d. "antimafia" o venga comunque a decadere la capacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione .
- l) sopravvenuta mancanza dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara e per l'esecuzione ed in particolare il venire meno delle condizioni igienico-sanitarie richieste per possedere l'autorizzazione sanitaria o equivalente nei centri di cottura e nei magazzini;

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

Qualora la S.A intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di

risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dal Comune in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

È comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Art. 84 -Norme finali

La S.A si riserva la facoltà di apportare modifiche e integrazioni al presente capitolato in contraddittorio con l'I.A., fermo restando gli aspetti quantitativi e qualitativi delle derrate alimentari. Ciò unicamente nel caso di evoluzione delle attività di gruppi di lavoro a livello comunale o sub-comunale o comunque in base alle mutate esigenze del servizio o dell'applicazione di nuove normative nazionali/comunitarie nel settore.

L'I.A dovrà presentare alla S.A la documentazione necessaria per l'applicazione del regolamento Cee/Aima su prodotti lattiero caseari.

L'I.A. acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dalla S.A vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (Asl, Nas ecc.) nonché ai Comuni interessati dal progetto "Multisite".

L'I.A. fornirà inoltre, a richiesta della S.A i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande, di somministrazione pasti, s'intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata e sarà applicata per quanto compatibile.

INDICE DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

		<u>Pag</u>
Art. 1	Oggetto dell'appalto – Comune di Giaveno e di Coazze	2
Art. 2	Tipologia del servizio richiesto	3
Art. 3	Durata del servizio	3
Art. 4	Tipologia dell'utenza	4
Art. 5	Standards minimi di qualità del servizio	4
Art. 6	Modalità della gara	4
Art. 7	Aggiudicazione	5
Art. 8	Prezzo del pasto	5
Art. 9	Revisione dei prezzi	5
Art.10	Pagamenti	5
Art.11	Spese	6
Art.12	Cauzione Provvisoria e Cauzione Definitiva	6
Art.13	Inizio della fornitura	6
Art.14	Dimensione presumibile dell'utenza	6

Art.15	Prenotazioni	7
Art.16	Modalità di preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti	7

TITOLO II

STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 17	Utilizzo centro di cottura e magazzino	11
Art. 17/bis	Attrezzature e oneri a carico della Stazione appaltante	12
Art.18	Affidamento all'I.A. di strutture, impianti, attrezzature e arredi	12
Art.19	Inventario	12
Art.20	Verifiche in base agli inventari di consegna	12
Art.21	Controllo dell'uso degli impianti, delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione	13
Art. 21/bis	Manutenzione dei locali	13
Art.22	Accessi	14

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art.23	Oneri inerenti il servizio	14
Art.24	Assicurazioni	15
Art.25	Materiali di consumo	15
Art.26	Sospensione del servizio	16
Art.27	Subappalto	16

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art.28	Contenitori	17
Art.29	Mezzi di trasporto	17
Art.30	Trasporto materie prime in fase di scongelamento	18
Art.31	Distribuzione dei pasti – Rapporto personale – utenti da servire	19
Art.32	Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti	19
Art.33	Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche	20
Art.34	Norme legislative	21

TITOLO V

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

Art.35	Personale	21
Art.36	Responsabile del servizio	22
Art.37	Igiene del personale	23
Art.38	Rispetto della normativa	23
Art.39	Applicazione contrattuale	24

TITOLO VI

	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	
Art.40	Caratteristiche delle derrate alimentari	24
Art.41	Etichettatura delle derrate	25
	TITOLO VII	
	MENU'	
Art.42	Menù	26
Art.43	Quantità in volumi e in pesi	27
Art.44	Variazione del menù	27
Art.45	Struttura del menù	28
Art.46	Cestini freddi	30
Art.47	Pasti sostitutivi	30
Art.48	Fornitura extra asili nido	31
	TITOLO VIII	
	TABELLE DIETETICHE	
Art.49	Quantità delle vivande	31
Art.50	Diete speciali	32
Art.51	Diete in bianco	33
Art.52	Menù alternativi	33
	TITOLO IX	
	IGIENE DELLA PRODUZIONE	
Art.53	Organizzazione del lavoro per la produzione	34
Art.54	Modalità di confezionamento	34
Art.55	Conservazione campioni	34
Art.56	Livello della qualità igienica	34
Art.57	Conservazione delle derrate	34
Art.58	Riciclo	35
	TITOLO X	
	TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	
Art.59	Manipolazione e cottura	36
Art.60	Preparazione	36
Art.61	Operazioni preliminari	37
Art.62	Linea refrigerata	37
Art.63	Pentolame per la cottura	38
Art.64	Condimenti	38
	TITOLO XI	
	LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE, DELLE SANIFICAZIONE, DELLA DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE	
Art.65	Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione	39
Art.66	Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione	39
Art.67	Divieti	39
Art.68	Pulizia impianti	40

Art.69	Modalità di utilizzo dei detersivi	40
Art.70	Spogliatoi e servizi igienici	40
Art.71	Rifiuti	40
TITOLO XII		
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTIFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO		
Art.72	Segnalazioni antinfortunistiche	40
TITOLO XIII		
FALLIMENTO O MORTE DELL'APPALTATORE		
Art.73	Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria	41
Art.74	Fallimento o amministrazione controllata	41
Art.75	Facoltà della Stazione Appaltante	41
TITOLO XIV		
CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO		
Art.76	Organismi preposti al controllo	41
Art.77	Controlli da parte dell'Amministrazione Committente	41
Art.78	Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.	42
Art.79	Elenco fornitori	42
Art.80	Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)	42
Art.81	Metodologia del controllo di qualità	43
TITOLO XV		
PENALITÀ		
Art.82	Penalità	43
TITOLO XVI		
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA		
Art.83	Ipotesi di risoluzione del contratto	44
Art.84	Norme finali	45