



AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI  
CITTÀ DI VENARIA REALE  
Provincia di Torino

Viale Buridani n. 56 - 10078 Venaria Reale (To)  
Tel.011/495850 Fax 011/5533144

GARAD'APPALTO

Procedura aperta ex art. 60 D. Lgs. 50/2016.

Servizio di Refezione Scolastica per gli Asili Nido, le Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado della Città di Venaria Reale.

**Periodo 01/09/2017 – 31/08/2020**

OGGETTO:

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CIG:

**709001731E**

## TITOLO I - OGGETTO DELL'APPALTO

### Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento dei servizi di preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione e distribuzione pasti e bevande, nonché della vigilanza durante la somministrazione dei pasti, delle pulizie e del riassetto dei refettori, della cucina centralizzata, delle cucine degli asili nido, della dispensa e dei servizi igienici pertinenti i locali mensa, presso i plessi scolastici del Comune di Venaria Reale.

La S.A. si riserva la facoltà di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle individuate all'art. 3 e per ulteriori attività promosse dall'S.A. o dal Comune di Venaria Reale.

L'Impresa aggiudicataria dovrà erogare il servizio secondo il calendario definito dall'S.A. in rapporto al calendario scolastico ed alle esigenze organizzative e funzionali.

Gli standards minimi di qualità del servizio in oggetto sono quelli riportati nel presente capitolato speciale.

#### 1.2 - Servizi extracontrattuali:

L'Impresa Aggiudicataria, con la partecipazione alla gara d'Appalto, si impegna altresì a svolgere i seguenti Servizi extracontrattuali, ai quali l'S.A., senza sentirsi vincolata, si riserva di dare attuazione qualora lo ritenga opportuno, senza che l'I.A. possa richiedere alcun compenso per la presentazione dei progetti formulati o possa avanzare pretese di mancati introiti, compensi o indennizzi di qualsiasi natura ulteriori o diversi da quelli specificatamente previsti nel presente Capitolato.

##### 1.2.1) Ristorazione Collettiva Centri Estivi:

L'I.A. si impegna a proseguire la prestazione dei Servizi oggetto di Appalto, anche nei periodi successivi alla chiusura delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado Comunali, al fine di offrire il Servizio di Ristorazione Collettiva presso le sedi dei Centri Estivi. L'S.A. potrà affidare tale Servizio, applicando il costo/pasto utenti Centri Estivi, indicato in offerta, escluso dalla base d'appalto, ma impegnativo per l'Impresa.

##### 1.2.2) iniziative di scambio culturale tra i giovani promosso dal Comune di Venaria Reale.

Tutti i Servizi extracontrattuali di cui al punto 1.2. del presente articolo, dovranno essere svolti senza pregiudicare la qualità del Servizio oggetto della presente gara evitando, in particolare presso il Centro Cottura, la promiscuità delle derrate e dei pasti cotti, in ottemperanza alle normative in vigore ed alle prescrizioni del Capitolato.

### Art. 2 - Tipologia del servizio richiesto

Il servizio è così articolato:

- acquisto delle derrate alimentari, preparazione e cottura nella cucina centralizzata comunale, veicolazione e distribuzione dei pasti destinati alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado;
- acquisto delle derrate alimentari, preparazione e cottura nella cucina ubicata all'interno di ciascun asilo nido e distribuzione dei pasti;
- utilizzo di piatti e bicchieri in materiale biodegradabile, e posate monouso in plastica come indicato in Allegato 7;
- distribuzione dell'acqua erogata dall'acquedotto cittadino in caraffe in materiale plastico e resistente, atossico e con colorante idoneo al contatto alimentare. A tale scopi l'I.A. dovrà stabilire modalità e frequenza per la sanificazione delle caraffe. Resta inteso che, in caso di impossibilità di distribuzione dell'acqua erogata dall'acquedotto municipale, l'I.A. dovrà tempestivamente provvedere alla sostituzione con acqua naturale in bottiglie PET;
- trasporto dei pasti dalla cucina centralizzata alle sedi scolastiche;
- porzionamento e distribuzione pasti secondo la metodologia seguita in ciascuna scuola (al tavolo o self service);

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

- approntamento, riassetto delle sedi di refezione e dei locali annessi (ivi compresa la pulizia dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti) e lavaggio dell'utensileria, delle attrezzature e di quant'altro necessario all'espletamento dell'attività in oggetto (i materiali occorrenti sono a carico dell'I.A.);
- presa in carico dell'utensileria, delle attrezzature specifiche e di quelle di uso generale messa a disposizione dalla S.A. con obbligo per l'I.A. di integrare quanto ricevuto, qualora risultasse non sufficiente a garantire il corretto servizio;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature prese in carico;
- manutenzione ordinaria locali;
- raccolta differenziata dei rifiuti prodotti sia nel corso della preparazione dei pasti che durante la consumazione presso le sedi di refezione;
- utilizzo del sistema informatizzato di prenotazione dei pasti.

Tutte le produzioni, preparazioni e cotture dei pasti per le scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado devono essere eseguite interamente nel Centro Cottura.

Presso gli asili nido comunali il servizio di ristorazione collettiva prevede la gestione delle cucine interne. Esso comprende:

- la fornitura giornaliera delle derrate fresche - crude;
- la preparazione dei pasti;
- la distribuzione e il porzionamento dei pasti;
- la pulizia e la sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature della cucina e dei locali di pertinenza.

Ogni altra attività non indicata nel presente capitolato ma necessaria al corretto espletamento del servizio in oggetto, si intende a carico dell'I.A.

#### Art. 3 - Tipologia utenza e quantitativo pasti

A titolo indicativo vengono quantificati i pasti distribuiti nel corso dell'a.s. 2015/16:

Bambini scuola d'infanzia	85.125
Adulti scuole d'infanzia	6.245
Bambini scuole primarie	204.753
Adulti scuole primarie	11.262
Bambini scuole secondarie primo grado	16.600
Adulti scuole secondarie primo grado	896
Bambini asili nido	28.500
Adulti asili nido	7.879
Totale	361.260

Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi come meramente esemplificativo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione, sia in aumento, in ragione della popolazione scolastica e dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza nonché dell'eventuale apertura o chiusura di plessi scolastici.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi in sensibile riduzione a seguito di sopravvenute disposizioni normative che vengano ad incidere sugli orari e sull'organizzazione del tempo-scuola.

#### Art. 4 - Sedi di svolgimento del Servizio

Il Servizio oggetto del presente Capitolato verrà svolto dall'I.A. presso il Centro di Cottura Comunale, le Cucine degli asili nido ed i Centri di Distribuzione (Refettori) come di seguito definiti.

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

### Centro di Cottura Comunale

E' un locale di 350 mq. ubicato al piano terreno di un edificio commerciale, sito in via San Marchese n. 23 a Venaria Reale (TO).

Con decorrenza dalla data di inizio del Servizio, la S.A. cede il Centro di Cottura Comunale in

concessione d'uso gratuito all'I.A., per tutta la durata dell'Appalto.

Fanno parte integrante del Centro di Cottura Comunale, gli impianti, le attrezzature e gli arredi che qui vengono utilizzati.

Costituiscono pertinenze del Centro di Cottura l'area di parcheggio, su cui il personale dell'I.A. o da essa autorizzato potrà parcheggiare e l'area gravata da servitù di passaggio a favore di tutti i locatari dell'edificio commerciale, su cui è vietato il parcheggio.

### Cucine degli asili nido e Centri di Distribuzione

L'I.A., per tutta la durata del servizio e con decorrenza dalla data di inizio dello stesso, utilizzerà, in forma gratuita, le Cucine degli asili nido i Centri di Distribuzione, sede dello smistamento dei pasti prodotti presso il Centro di Cottura Comunale. Essi comprendono le cucine delle scuole dell'infanzia e primarie del territorio di seguito riportate a titolo indicativo, ivi compresi i locali di consumo dei pasti (refettori, spazi ad uso refettorio e aule), le pertinenze (servizi igienici, spogliatoi, depositi e corridoi), gli impianti, attrezzature ed arredi che in essi sono custoditi.

ASILI NIDO	INDIRIZZO INGRESSO FORNITORI
Giulietta Banzi	Via A. Picco n. 32
Christian Andersen	Via San Marchese n. 22
Carlo Collodi	Via Preteggiani n. 7
Micronido Giulietta Banzi	Via A. Picco n. 32

SCUOLE DELL'INFANZIA	INDIRIZZO INGRESSO FORNITORI
Edmondo De Amicis	Piazza Martiri della Libertà n. 1
Gianni Rodari	Via G. Guarini n. 19
Giovanni Boccaccio	Via G. Boccaccio n. 80
Hans Christian Andersen	Via San Marchese n. 22
Walt Disney	Via G. Amati n. 115
Gallo Praile	Via Paganelli n. 44
Antonio Gramsci	Via Baracca n. 10
SCUOLE PRIMARIE	INDIRIZZO INGRESSO FORNITORI
Edmondo De Amicis	Piazza Martiri della Libertà n. 1
Giuseppe Di Vittorio	Via G. Boccaccio n. 44
Antonio Gramsci	Via Baracca n. 10
Giuseppe Rigola	Via G. Amati n. 134
Oscar Romero	Via G. Guarini n. 19
VIII Marzo	Via G. Giolitti n. 8

SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO	INDIRIZZO INGRESSO FORNITORI
Don Lorenzo Milani	C.so Papa Giovanni XXIII n. 54
Don Lorenzo Milani - succursale	Via G. Amati n. 134
Michele Lessona	Via Barolo n. 11
Michele Lessona - succursale	Via G. Boccaccio n. 44

I Centri di Distribuzione dovranno essere destinati ad uso esclusivo dell'esercizio delle funzioni oggetto del presente Appalto, eventuali deroghe potranno essere espressamente autorizzate dalla S.A.; resta inteso che le funzioni oggetto d'Appalto non potranno limitare l'utilizzo dei Centri alle attività didattiche presso le sedi scolastiche nelle aule, corridoi e refettori sede del consumo dei pasti. Nel caso in cui, per lavori di ristrutturazione o altro impedimento, le classi destinatarie del servizio di distribuzione fossero trasferite presso altro plesso scolastico o altri edifici, l'I.A. dovrà provvedere a

modificare il proprio relativo programma secondo le indicazioni della S.A., senza che, per ciò, possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna.

#### Art. 5 - Standard minimi di qualità del Servizio

Gli standard minimi di qualità del Servizio sono quelli riportati nel presente Capitolato e negli Allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

#### Art. 6 - Estensione e riduzione del Servizio

Sono ammesse variazioni dei quantitativi che determinino aumenti o diminuzioni del valore complessivo delle forniture e prestazioni del valore del quinto d'obbligo della base contrattuale annuale. Il consuntivo delle forniture e prestazioni verrà operato una volta all'anno complessivamente per tutte le utenze oggetto del presente Appalto.

Nel caso in cui la S.A. apporti modifiche al numero dei Centri di Distribuzione in aumento o riduzione, l'I.A. dovrà svolgere le prestazioni oggetto del presente Appalto alle medesime condizioni e modalità economiche ed organizzative di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Nel corso della durata dell'Appalto, l'approvazione di nuove Leggi dello Stato, potrà introdurre eventuali variazioni in aumento o in diminuzione rispetto alla consistenza del Servizio definito nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, senza che l'I.A. possa avanzare pretese di mancati introiti per l'attività non svolta, compensi o indennizzi per spese di investimento effettivamente sostenute. L'I.A. dovrà garantire il Servizio di Ristorazione, impegnandosi ad apportare le necessarie variazioni al Servizio, e ad integrarlo a eventuali nuove modalità organizzative, da concordare con la S.A. previa verifica con le Istituzioni Scolastiche.

#### Art. 7 - Progetti "Mensamica ed Acquamica" ed informazione agli utenti

La S.A., da diversi anni, promuove e sostiene i progetti denominati Mensamica ed Acquamica.

Il progetto Mensamica, che trae origine dalla L. 155/2003 "disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà" notoriamente conosciuta come "Legge del Buon Samaritano", consiste nella distribuzione delle derrate alimentari non consumate (es. pane, frutta etc.), nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie, alla popolazione venariense indigente grazie all'intervento dei volontari della Caritas locale che ritirano le derrate di cui sopra presso la Cucina Centralizzata. L'I.A. dovrà impegnarsi a garantire il prosieguo dell'iniziativa.

Relativamente alla gestione delle eccedenze alimentari, l'I.A. dovrà produrre un rapporto semestrale dichiarando la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Il secondo progetto promosso dalla S.A., denominato "Acquamica" consiste nel sensibilizzare gli utenti finali, vale a dire gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado cittadine, al rispetto e razionalizzazione delle risorse, a partire dall'acqua.

Per questo motivo l'acqua consumata nel corso del pranzo viene prelevata dal rubinetto e distribuita agli utenti in caraffe, così come specificato al successivo art. 12.

Gli utenti frequentanti l'asilo nido non sono inclusi in tale progetto, pertanto verrà loro distribuita acqua minerale confezionata in bottiglia.

L'I.A. deve inoltre garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

L'I.A. deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, quali ad esempio opuscoli informativi, poster, o altre pubblicazioni, nonché i temi ed i contenuti della comunicazione.

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

## Art. 8 - Menù

### TITOLO II - MENU' ED ALIMENTI

I menù sono articolati in otto settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.

La data di introduzione di tali menù verrà comunicata dalla S.A. tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere alle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dalla Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'ASL TO3 ed alle tabelle delle grammature (Allegati n. 1 e n. 2).

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

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

Qualsiasi variazione al menù dovrà essere sempre concordata preventivamente con la S.A.

In caso di

- 1) mancata reperibilità delle derrate alimentari previste come ingrediente per un piatto in menù
- 2) mancata reperibilità delle derrate alimentari con le caratteristiche previste dalle Tabelle Merceologiche (Allegato 3)

Per cause imprevedibili, che rendano necessario rispettivamente una variazione di menù o una variazione della tipologia di derrata richiesta (es. frutta non proveniente da agricoltura biologica), l'I.A. deve comunicare alla S.A. entro le h. 14 del giorno precedente l'attivazione del menù che si intende modificare (o della tipologia di prodotto che si intende variare), in forma scritta. Se la S.A. non comunica un diniego entro le ore 16 di tale giorno, le richieste devono intendersi autorizzate. In caso di variazione di menù l'I.A. deve comunicare la modifica a tutte le scuole entro le ore 11 del giorno interessato, provvedendo, prima dell'inizio del servizio, ad effettuare le opportune correzioni sul menù esposto nei refettori delle scuole.

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 esperito tutte le possibili indagini di mercato.

L'Impresa dovrà inoltre fornire, qualora la S.A. intenda sviluppare progetti di educazione alimentare con gli alunni, i piatti inseriti nel menù creato durante tali attività.

La S.A. potrà inoltre richiedere variazioni del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Dopo il primo anno di servizio, la S.A. potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente dell'ASL.

Le variazioni del menù non comporteranno nessuna modifica al costo pasto.

La S.A. richiede prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari quali Natale, Pasqua, Carnevale, feste di fine anno scolastico.

La S.A. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni gastronomiche, concordando con la ditta ingredienti e grammature, di intesa con la competente ASL.

La frutta dovrà essere somministrata, nelle scuole dell'infanzia e nelle scuole primarie, come merenda di metà mattina (quando previsto dal menù) e come suggerito nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del 29.4.2010. La frutta dovrà essere di facile consumo. Si dovrà evitare la ripetitività della stessa tipologia e prevedere tipi diversi di frutta a rotazione nell'arco della settimana e nei mesi.

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

L'I.A. in occasione di gite organizzate dalle scuole, dovrà fornire e consegnare pranzi al sacco confezionati in base alle indicazioni di cui all'Allegato n. 1.

#### Art. 9 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che qui si intendono richiamate.

Tutte le derrate alimentari dovranno inoltre essere conformi ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche (Allegato 3) ed ogni materia prima e prodotto finito dovranno essere conformi ai Limiti di contaminazione microbica (Allegato 10).

Le carni bovine devono essere di razza piemontese come indicato nelle Tabelle Merceologiche.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) e grassi idrogenati.

Tutti i pasti caldi dovranno essere consegnati all'utente fruitore (bambini ed adulti) in condizioni organolettiche ottimali.

In aggiunta a quanto previsto dalla normativa vigente (comunitaria, nazionale e regionale) per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale, dovranno essere rispettati, per quello che concerne la preparazione dei pasti, i principi igienici descritti negli allegati e negli articoli che seguono.

Se nel pasto sono rilevati corpi estranei, il personale dell'I.A. presente al momento del ritrovamento ne deve dare immediata comunicazione telefonica alla S.A. e riporre il corpo estraneo in un contenitore (es: scatola, piatto, ecc.) per evitare qualsiasi manipolazione che possa compromettere eventuali analisi. Il corpo estraneo deve rimanere a disposizione della S.A. L'I.A. provvederà ad inoltrare entro il giorno successivo una comunicazione scritta alla S.A. nella quale siano dettagliatamente precisate le circostanze del ritrovamento del corpo estraneo (la data, il tipo di piatto in cui è stato ritrovato il corpo estraneo, ecc). Resta ferma l'eventuale attivazione delle autorità competenti nei casi di particolare gravità.

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dall'Allegato 2 (Grammature), dove sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. Non e' consentita una variazione di peso in difetto.

Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura della I.A. e conservate ed esibite su richiesta della S.A.

L'I.A., sulla base delle grammature "a crudo" degli alimenti, deve predisporre una tabella, da presentare alla S.A. all'inizio di ogni anno scolastico prima dell'inizio del servizio, relativa alla conversione "a cotto" dei piatti previsti dal menù.

Nelle scuole dell'obbligo l'IA, per garantire il rispetto della grammatura, deve utilizzare la metodica del "piatto campione"; il medesimo deve essere allestito per ogni componente del pasto non distribuito a numero, ed esposto per tutta la durata della distribuzione in luogo ben visibile. Al termine della distribuzione, tale piatto deve essere eliminato.

#### Art. 10 -Riferimenti normativi ed etichettatura

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene.

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

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (Reg CE 1169/2011 e s.m.i). Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in

lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dall'I.A. devono essere identificati con fotocopia dell'etichetta originale oppure con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre sulle confezioni aperte devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono sempre essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale. Sono ammesse fotocopie cumulative esclusivamente per i prodotti consumati nella stessa giornata.

I contenitori isotermitici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero di porzioni.

L'I.A. deve predisporre un'adeguata procedura contenente le modalità operative e i criteri di valutazione per la qualifica e selezione dei fornitori, nonché i criteri di verifica al fine di garantire l'efficacia del loro sistema di autocontrollo e la rispondenza delle forniture ai requisiti del presente Capitolato. La procedura deve essere applicata a tutte le materie prime, semilavorati, intermedi, prodotti pronti e servizi, con particolare riferimento ai fornitori della manutenzione e della disinfestazione e deve prevedere le azioni da intraprendere nel caso in cui le verifiche diano esito negativo.

La S.A. potrà prescrivere per giustificati motivi, durante l'esecuzione del contratto, l'effettuazione di audit presso determinati fornitori.

Su richiesta della S.A., l'I.A. dovrà fornire un prospetto indicante per ogni prodotto alimentare contemplato nelle tabelle merceologiche: nome, sede, telefono del fornitore, marca, nome e sede del produttore, regione/paese di provenienza delle materie prime; potranno essere richieste anche le schede tecniche del prodotto.

A fronte di criticità derivanti dal superamento dei limiti microbiologici stabiliti dall'Allegato 10, nel caso di reiterate non conformità, laddove l'I.A. non intervenga con azioni correttive adeguate, la S.A. può richiedere audit sul fornitore del prodotto, con riserva di provvedere direttamente attraverso il proprio organo esterno preposto ai controlli, ponendo i relativi costi a carico della I.A. e fermo restando l'applicazione di eventuali penali.

## Art. 11 - Diete speciali

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali, ai sensi della D.G.R. 40-29846 del 10/4/2000, per gli utenti aventi diritto al servizio, affetti da patologie di tipo cronico (es. diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc.) o portatori di allergie o intolleranze alimentari o a seguito di altre eventuali esigenze dell'utente. Le diete speciali saranno predisposte per i bambini e gli adulti.

La somministrazione delle diete speciali dovrà avvenire dietro presentazione, presso gli Uffici competenti della S.A., di apposita richiesta scritta della famiglia. A tal fine i genitori dovranno produrre alla S.A. idonea documentazione medica comprovante le patologie in argomento.

Solo a seguito della presentazione del certificato medico, che la S.A. provvederà a trasmettere alla I.A., avverrà la predisposizione dello schema dietetico da parte di una dietista dell'I.A..

La I.A. dovrà provvedere a fornire le diete nel minore tempo possibile e comunque non oltre due giorni lavorativi dall'inoltro della richiesta. La data di attivazione della dieta speciale deve essere sempre comunicata alla S.A. in modo da poterla comunicare al genitore.

Per ogni tipologia di dieta speciale deve essere redatto un menù scritto sia invernale che estivo, garantendo la varietà dei piatti, limitando il ricorso a piatti freddi, e mantenendo un menù il più

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

possibile simile a quello di base, evitando comunque sostituzioni non giustificate, al fine di evitare monotonia alimentare, squilibri nutrizionali e discriminazioni. La S.A. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. eventuali revisioni degli schemi dietetici in caso di necessità.

Gli schemi dietetici, elaborati sulla base dei menù previsti dal presente capitolato, dovranno essere predisposti all'inizio dell'anno scolastico e in corrispondenza della rotazione dei menù (da estivo ad invernale e viceversa).

Le diete dovranno essere confezionate seguendo procedure specifiche, finalizzate ad evitare contaminazioni tra le lavorazioni destinate alle diete e le lavorazioni destinate al vitto comune.

La preparazione e la cottura delle diete speciali deve avvenire in aree del centro di cottura espressamente dedicate. In tali aree è necessario preventivare linee di preparazione separate (fisicamente, nelle tempistiche di lavorazione o con altre modalità individuate dall'azienda), per le diverse tipologie di diete speciali, in modo da eliminare il rischio di contaminazione con particolare riguardo alle diete senza glutine e alle allergie gravi. Le stoviglie e il pentolame utilizzati per le diete senza glutine e per le diete gravi devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente.

Gli alimenti dietetici destinati agli asili nido dovranno essere accompagnati da apposito documento nel quale devono essere indicati la tipologia del prodotto e la tipologia di dieta a cui sono destinati; tale documento seguirà gli alimenti dal centro di cottura alla cucina del nido d'infanzia e verrà consegnato al personale di cucina.

Tutte le derrate deperibili e non, già identificate in fase di allestimento con il nome dell'utente a cui sono destinate, devono essere stoccate separatamente dalle altre.

Negli asili nido tutti i piatti dietetici devono essere preparati separatamente dagli altri. A seconda della realtà operativa di ciascuna cucina, occorre individuare una zona in cui sia possibile la preparazione del pasto dietetico o prevedere, nella pianificazione delle varie attività, tempi di lavorazione diversi dei piatti dietetici rispetto a quelli del vitto comune. Le stoviglie e il pentolame utilizzati per le diete senza glutine e per le diete gravi devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente. Gli addetti della cucina dovranno consegnare al personale addetto alla distribuzione, per ogni portata, prima i piatti delle diete speciali (adeguatamente protetti ed identificati con il nome dell'utente), in modo che la loro distribuzione preceda quella dei pasti del vitto comune, al fine di minimizzare i rischi di errore.

La fornitura dei pasti dal centro di cottura dovrà essere effettuata in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata e identificabile, attraverso etichetta riportante nome, cognome, scuola e classe di appartenenza dell'utente, dal personale addetto alla distribuzione del pasto e da coloro che effettuano attività di controllo.

Detti pasti sono costituiti da un primo piatto, un secondo piatto, contorno, frutta. La sostituzione degli alimenti dovrà tenere conto della composizione settimanale del menù e delle alternative possibili, evitando di reiterare l'alimento sostituito o presente in menù nell'arco nella stessa settimana (a titolo di mera esemplificazione, anziché 2 volte prosciutto o 2 volte petto di pollo, nella stessa settimana, preferire una volta prosciutto e una volta petto di pollo). Resta fermo il rispetto di tutte le norme in materia di igiene per la preparazione, confezionamento e veicolamento del pasto.

#### - diete alternative

Su richiesta dell'utenza potranno essere forniti menù conformi ad esempio ad esigenze etico-religiose o vegetariane o vegane (es. senza carne di maiale, senza carne, senza carne e pesce, senza prodotti di origine animale), compatibilmente alle capacità produttive del centro cottura.

#### - diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta in tempo utile all'atto della prenotazione pasto, anche in assenza di certificato medico, e comunque per una durata non superiore ai 3 giorni.

La dieta in tal caso è costituita da pasta o riso all'olio, una porzione di carne ai ferri (pollo, tacchino, bovino) o filetto di platessa o una porzione di bresaola, verdura lessa.

La fornitura delle sopracitate diete speciali non comporterà variazione di prezzo.

Tutte le diete (per patologie, in bianco, etico religiose) preparate nel centro cottura e da somministrarsi calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di + 4° C al cuore del prodotto, e conservazione a temperatura compresa tra -2° C e + 4°C. Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che all'arrivo nei punti di distribuzione non dovrà superare i 10°C. Al ricevimento presso le sedi scolastiche occorre rilevare e registrare la temperatura di tutte le diete. Prima della somministrazione i pasti dietetici da consumare caldi dovranno essere riattivati fino al raggiungimento di 75°C al cuore del prodotto, previa fornitura da parte dell'I.A. presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde. La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, ecc.) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C. Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che, nei punti di distribuzione, dovrà essere tra 0°C e 10°C.

Per gli asili nido, che hanno menù e cotture conformi alle più rigide norme in materia di igiene dell'alimentazione e della nutrizione, non è prevista di norma la richiesta giornaliera del pasto in bianco. La dieta in bianco - anche se temporanea - dovrà essere richiesta dietro presentazione di certificato medico, che ne preciserà la durata.

#### Art.12 - Distribuzione e tipologia pasti asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1°grado

La consegna e distribuzione dei pasti presso i Centri di Distribuzione di cui all'art. 4, dovrà avvenire dal lunedì al venerdì, secondo le prenotazioni ricevute, nei seguenti orari:

##### asili nido:

###### SPUNTINO

Lattanti, Divezzini e Divezzi ore 9.30

###### PASTO

Lattanti, Divezzini e Divezzi

Adulti che mangiano con i bambini, prestando loro assistenza ore 11.30

Altri adulti ore 11.45

###### MERENDA

Lattanti, Divezzini e Divezzi ore 15.15

##### scuole dell'infanzia:

- distribuzione merende: ultimata entro le ore 8.45;
- consegna pasti: a partire dalle ore 11.15 - ultimata entro le ore 11,45;
- inizio distribuzione pasti: dalle ore 12.00

##### scuole primarie:

- distribuzione merende: ultimata entro le ore 9.45;
- consegna pasti: a partire dalle ore 11.30 - ultimata entro le ore 12.15;
- inizio distribuzione pasti: dalle ore 12.30

##### scuole secondarie di primo grado:

- consegna pasti: a partire dalle ore 12.30 - ultimata entro le ore 13.00;
- inizio distribuzione pasti: dalle ore 13.15

Gli orari sopra riportati sono puramente indicativi e suscettibili di variazione in base

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

all'organizzazione scolastica determinata dalle Direzioni Didattiche.

Compatibilmente con l'organizzazione del sistema scolastico la S.A. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. la refezione scolastica anche al sabato.

I pasti della refezione scolastica rispetto a ciascuna tipologia di utenza dovranno essere composti come segue:

### 12.1 Pasti utenti asili nido

Il pasto si compone di:

- un primo piatto asciutto a base di cereali (a titolo meramente esemplificativo pasta, riso, polenta, semolino, pizza, cous cous, ecc.) oppure da una minestra con cereali.
- un secondo piatto ad elevato contenuto proteico (carne, pesce, formaggio, uova, ecc.), con contorno di verdura (la grammatura giornaliera della verdura può essere suddivisa tra primo piatto e contorno, oppure tra secondo piatto e contorno, ad esempio in preparazioni come minestra di verdura o tortino a base di verdure)
- pane, metà della grammatura giornaliera prevista dalle tabelle dietetiche
- acqua minerale in bottiglia
- frutta (metà della grammatura giornaliera prevista dalle tabelle dietetiche).

In alternativa può essere previsto il piatto unico, in particolare per i bambini in fase di svezzamento.

Il menù degli adulti differisce dal menù 12/36 mesi unicamente per la grammatura. Esso non prevede inoltre la merenda né la richiesta di diete, salvo specifica autorizzazione dell'ASM.

Lo spuntino del mattino si compone di frutta sbucciata, spremuta o frullata secondo quanto previsto dal menù giornaliero e pane tagliato a pezzettini. La grammatura del pane e della frutta per lo spuntino è pari a metà della grammatura giornaliera prevista dalle tabelle dietetiche.

La merenda si compone di yogurt, latte o gelato (nel periodo estivo) oppure frutta a pezzi, cotta o frullata, con cereali (crackers, fiocchi di cereali, fette biscottate, biscotti o torta), oppure pizza, bruschetta, pane affettato con marmellata o crema di nocciole, ecc. Per la distribuzione della merenda si chiede l'utilizzo di stoviglie a perdere, salvo che per le bevande calde, per le quali è

sconsigliato il ricorso alle stoviglie monouso. I bicchieri e/o le tazze utilizzati per la distribuzione delle

bevande calde previste per la merenda saranno risciacquati dal personale dell'asilo nido al termine della distribuzione e saranno lavati e sanificati la mattina successiva dalle cuoche o aiuto cuoche degli asili nido.

Su richiesta delle coordinatrici del servizio l'orario della distribuzione dello spuntino del mattino e/o pasto può essere fatto slittare di 15 minuti.

La distribuzione dei pasti dalle cucine ai locali destinati al consumo degli stessi dovrà avvenire mediante carrelli di servizio o montacarichi, in contenitori di acciaio inox o plastica per alimenti chiusi con coperchio. Le vivande dovranno essere suddivise in porzioni, ove possibile (p. es. sformati, cosce di pollo, ecc.) oppure corredate da chiare istruzioni sul porzionamento.

Si precisa che la tipologia di frutta somministrata deve variare nell'arco della settimana (almeno tre tipi diversi di frutto tra quelli previsti nelle allegate Tabelle Merceologiche nella tabella "stagionalità produzioni prodotti ortofrutticoli Regione Piemonte").

Nel caso di non conformità di una o più parti del pasto che ne comportino la sostituzione l'I.A. dovrà provvedere alla relativa sostituzione nel tempo massimo di 75 minuti con un pasto veicolato composto come segue:

- pasta olio e Parmigiano
- prosciutto cotto o formaggio fresco (ricotta per i lattanti 6/9 mesi)
- verdura cotta
- pane
- frutta.

Si rammenta che l'acqua da somministrare durante i pasti dovrà essere fornita in

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

bottiglie confezionate.

#### 12.2 Pasti bambini e adulti (corpo docente) scuole dell'infanzia e primarie

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- pane
- acqua minerale naturale prelevata dalla rete attraverso l'Acquedotto Municipale
- merenda

#### 12.3 Pasti utenti e adulti scuole secondarie 1° grado

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- pane
- frutta
- acqua minerale naturale prelevata dalla rete attraverso l'Acquedotto Municipale

#### 12.4 Distribuzione acqua di rete

In ottemperanza al progetto "Acquamica" descritto al precedente art. 7, l'acqua somministrata durante i pasti verrà prelevata dall'Acquedotto Municipale e distribuita tramite idonee caraffe, già in dotazione nei Centri di Distribuzione. Qualora si riscontrassero anomalie nelle analisi delle acque, effettuate periodicamente, l'I.A. su indicazione della S.A. provvederà alla distribuzione dell'acqua minerale confezionata in bottiglia.

L'I.A. deve redigere, per ogni punto di somministrazione, un documento di valutazione della gestione del rischio dell'acqua di rete, come previsto dalla DGR 10 gennaio 2012, n. 2-3258, "Approvazione linee guida per il controllo igienico sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari" e s.m.i.

In caso di non conformità, l'I.A. deve produrre ed esporre nel refettorio e locale cucina un documento che illustri la gestione della non conformità e le azioni correttive intraprese.

La S.A. provvederà ad effettuare periodicamente le analisi chimiche/microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente.

All'I.A. spetterà:

- la fornitura e/o sostituzione delle caraffe per la distribuzione dell'acqua, che dovranno essere conformi a quelle già in dotazione. Le caraffe devono essere dotate di coperchio ed essere sostituite quando usurate. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare i 2 litri. La fornitura di caraffe dev'essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita. In ogni caso l'ASM si riserva di richiedere all'I.A. un'integrazione delle caraffe fornite fino ad arrivare ad un rapporto massimo 1 caraffa/4 utenti;
- il riempimento delle caraffe (in ogni tipologia di scuola) da effettuarsi presso un punto di erogazione (rubinetto) chiaramente identificato come "Punto di prelievo acqua di rete", e la loro collocazione sui tavoli; è vietato apporre al rubinetto prolunghe o rompigetto in plastica. Il filtro presente su tale rubinetto deve essere periodicamente smontato per un accurato lavaggio, rimozione delle impurità e del calcare
- la sanificazione delle caraffe, documentata giornalmente sul modulo di registrazione delle pulizie
- la collocazione delle caraffe in luogo protetto da contaminazioni di qualsiasi tipo.

Nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete, l'I.A. è comunque tenuta all'erogazione senza alcun onere aggiuntivo per la S.A. dell'acqua minerale in bottiglia in ragione di 50 cl per utente, in bottiglie da 1,5-2 litri.

Per tutte le specifiche e modalità del Servizio di refezione scolastica, rivolto agli asili nido e alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado, si rimanda agli Allegati. Il Servizio comprende la fornitura di piatti, bicchieri, forchette, tovaglioli e tovaglie monouso, a cura e spese dell'I.A..

### TITOLO III - STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE ED ARREDI

#### Art. 13 - Consegna delle strutture, impianti, attrezzature e arredi all'I.A.

La S.A. concede in uso gratuito e consegna all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, i locali destinati al centro di Cottura Comunale e ai Centri di distribuzione, gli impianti, le attrezzature e gli arredi necessari per lo svolgimento del servizio; per ciò che attiene gli asili nido, concede in uso gratuito e consegna la cucina, i magazzini, le attrezzature e gli arredi necessari per la preparazione dei pasti.

I locali verranno consegnati all'I.A. nello stato in cui si trovano al momento dell'inizio del Servizio e l'I.A. dovrà farsi carico di tutto quanto necessario allo svolgimento del Servizio in oggetto nel rispetto degli standard stabiliti dal presente Capitolato ed in ottemperanza alle normative vigenti.

L'I.A. dovrà garantire, al momento della sottoscrizione del contratto, il possesso o disponibilità di un "centro di cottura principale alternativo", con le caratteristiche minime di fornitura contemporanea, nell'arco orario indicato nel presente capitolato d'oneri, del numero di pasti quotidiani.

Tale struttura verrà utilizzata in via sussidiaria in caso di inagibilità del Centro di Cottura Comunale o in caso di altre esigenze particolari.

L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, se non preventivamente concordate con il Direttore dell'esecuzione del contratto. Restano in ogni caso salvi per le ipotesi di modifiche non autorizzate l'applicazione di eventuali penali, nonché il diritto della S.A. di agire per il risarcimento dei maggiori danni subiti e/o per la risoluzione del contratto. Ogni eventuale spesa di ripristino di strutture e attrezzature resta a carico dell'I.A.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto. L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti dei locali, delle attrezzature e arredi, resta a totale carico dell'I.A. E' pertanto a carico dell'I.A. il ripristino, senza alcun onere per la S.A., indipendentemente dalla causa dei fatti.

L'I.A. deve dare libero accesso al personale della S.A. o ad altri soggetti autorizzati, ivi compreso i componenti della Commissione Mensa, presso le cucine e i locali di pertinenza in qualsiasi luogo e ora.

#### Art. 14 - Inventario

L'elenco dei beni consegnati ai sensi del precedente articolo sarà consegnato ad inizio del servizio dal Direttore dell'esecuzione del contratto all'I.A. e sarà sottoscritto dalle parti. Tutti i beni avuti in consegna dall'I.A. si intendono funzionanti ed in buono stato e idonei al loro funzionamento, nel rispetto della vigente normativa.

L'I.A. dovrà far effettuare a suo onere e carico una verifica generale di ogni singola attrezzatura, impianto ed arredo. Tale verifica si svolgerà in presenza di un responsabile della S.A. e da un rappresentante dell'I.A. a cui spetterà la redazione di un verbale.

A fronte della verifica, entro la data di presa in consegna, l'I.A. dovrà comunicare alla S.A. quali impianti, attrezzature e arredi intende conservare presso le diverse sedi per utilizzarle nello svolgimento del Servizio in Appalto. In ipotesi di rifiuto di impianti, attrezzature ed arredi l'I.A., a propria cura e spese, provvederà a rimuovere e trasferire i suddetti beni dalle loro rispettive sedi in luoghi che verranno di volta in volta indicati dalla S.A.

Qualora al momento della riconsegna, si rilevino dei beni mancanti o non funzionanti o non idonei, ogni eventuale sostituzione, reintegro o riparazione che si rendesse necessario, è a totale carico dell'I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro o riparazione di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo.

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., fermo restando l'applicazione di eventuali penali, la S.A. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri o riparazione dei beni, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitandole le relative spese; a tal fine il Direttore dell'esecuzione del contratto non provvederà allo svincolo della cauzione definitiva fino a che non saranno espletati tutti gli adempimenti connessi alla verifica ed eventuale sostituzione/reintegro/riparazione delle attrezzature.

Conseguentemente alla consegna degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, L'I.A. dovrà procurarsi (se non presenti in loco) i "Manuali d'uso" ed i "Manuali di manutenzione" di ogni singola attrezzatura direttamente dalle Ditte costruttrici. L'uso e la manutenzione saranno vincolati dal rispetto delle procedure dei Manuali delle Ditte costruttrici.

#### Art. 15 - Corretta tenuta delle strutture, impianti, attrezzature e arredi

Per l'intera durata del contratto, l'I.A. ha l'esclusiva responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni immobili e mobili consegnati dalla S.A. o integrati dall'I.A. medesima.

È fatto obbligo all'I.A. di mantenere in perfetto stato di conservazione le strutture, gli impianti, le attrezzature e gli arredi del Centro di Cottura Comunale, dei Centri di Distribuzione e asili nido.

L'I.A. sarà pertanto ritenuta direttamente ed esclusivamente responsabile per ogni danno a questi arrecato per sua imprudenza, negligenza od imperizia, e della rimozione di ogni pregiudizio si farà garante sotto ogni aspetto, mediante la sostituzione del materiale danneggiato, la riparazione del medesimo, ovvero mediante risarcimento per equivalente.

Tutto il materiale dovrà, per la buona tenuta del patrimonio, essere ricoverato in perfetto ordine all'interno degli armadi, cassetti, pensili.

L'I.A. dovrà organizzare le proprie procedure lavorative in modo tale che le strutture, gli impianti e gli arredi non abbiano a risentirne nel loro uso e conservazione.

L'I.A. è tenuta a riconsegnare al termine del Contratto le strutture, gli impianti, le attrezzature e gli arredi in buono stato di conservazione e perfettamente funzionanti, fatto salvo il normale logorio d'uso, da accertare con apposito verbale di riconsegna stilato in contraddittorio tra le parti. Il valore delle strutture, impianti, attrezzature e arredi dovrà pertanto essere rivalutato entro la fine dell'Appalto in quanto non sarà ammessa la riconsegna del patrimonio in stato di obsolescenza. A tal fine in qualsiasi momento, a richiesta della S.A., ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di tutte le strutture, impianti, attrezzature e arredi.

#### Art. 16 - Sostituzione, rinnovo e integrazione degli impianti, utensili, attrezzature e arredi

In caso di guasti irreparabili ad arredi ed attrezzature a lei affidate in ragione del presente appalto, l'I.A. è obbligata ad eseguire - a sua esclusiva cura e spese - tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi inclusa la loro eventuale sostituzione.

L'I.A., a sue spese, dovrà altresì provvedere alla sostituzione ed installazione di elettrodomestici e arredi presenti nei locali destinati al servizio di ristorazione (cucine, refettori e locali annessi), laddove questi siano divenuti irreparabili oppure non siano più idonei a qualsiasi titolo al loro utilizzo ed in particolare di quanto di seguito elencato:

- grossi elettrodomestici: cucine, forni, frigoriferi, lavastoviglie, bollitori, tritacarne, polpettrici e qualsiasi altra attrezzatura necessaria per la preparazione dei piatti previsti dal menù;
- piccoli elettrodomestici: frullatori ad immersione e non, spremiagrumi, tritacarne, fruste ed ogni altro attrezzo necessario (come ad esempio i piccoli elettrodomestici di tipo casalingo);
- carrelli portavivande e scolavassoi;
- contenitori per la raccolta dei rifiuti dotati di apertura con comando a pedale;
- armadietti spogliatoio;
- carrelli termici e linea self service per pasti veicolati;
- pentolame e utensileria utilizzati nella preparazione e distribuzione dei pasti (come ad esempio pentole, teglie, mestoli ecc).

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

L'eventuale inserimento di nuove attrezzature dovrà essere comunicato alla S.A., per le necessarie autorizzazioni d'uso, entro i successivi 3 (tre) giorni, pena l'applicazione delle penali di cui all'art. 55, comma 7.1 del presente capitolato.

La sostituzione dovrà avvenire con attrezzature/arredi nuovi ovvero "pari al nuovo", che presentino caratteristiche pari o superiori - tanto dal punto di vista tecnico quanto sotto il profilo dell'efficienza energetica - a quelle sostituite.

Al termine del contratto di cui al presente capitolato, ogni nuova attrezzatura od impianto passerà automaticamente e a titolo gratuito in proprietà della S.A., la quale quindi non sarà tenuta ad alcun rimborso nei confronti dell'I.A.

Ogni installazione/sostituzione di elettrodomestici ed arredi che dovesse rendersi necessaria dovrà essere effettuata dall'I.A. entro le seguenti scadenze, decorrenti dal momento dell'irreparabilità dei danni eventualmente riscontrati ovvero dal giorno in cui si rilevi la loro inidoneità all'uso prefissato:

- **20 giorni** per i grossi elettrodomestici, armadietti spogliatoio, carrelli portavivande, scolavassoi, carrelli termici e linea self service;
- **5 giorni** per i piccoli elettrodomestici, i bidoni per la raccolta dei rifiuti, pentolame e utensileria.

Sarà onere e responsabilità esclusiva dell'I.A. verificare la compatibilità degli elettrodomestici, sia in termini di potenza che di compatibilità, rispetto agli impianti preesistenti. Ogni errore o mancanza nello svolgimento di tali verifiche sarà soggetto alle penali di cui al successivo art. 55 e, se fonte di danni per il regolare svolgimento del servizio, potrà essere oggetto di ulteriore domanda risarcitoria da parte della S.A.

E' a carico dell'I.A. l'installazione di forni, lavastoviglie, frigoriferi e linea self service, l'installazione e collaudo delle cucine a gas e bollitori.

In caso di perdurante inadempienza ai suddetti obblighi da parte dell'I.A., ferma l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 55 per ciascun giorno di ritardo e fermo il diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente subito, la S.A. - previa comunicazione scritta all'I.A. - si riserva di provvedere autonomamente alle sostituzioni e alle riparazioni che dovessero rendersi necessarie, trattenendone il costo dal corrispettivo di appalto, ovvero emettendo apposita fattura per le spese sostenute.

Gli elettrodomestici dovranno essere in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (marchiatura CE). Gli elettrodomestici di nuova installazione, se di tipo domestico, dovranno avere, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE, etichetta energetica che certifichi l'appartenenza a:

- classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- classe A per lavastoviglie e forni.

Ogni altra apparecchiatura "ad uso professionale", ancorché esclusa dalla suddetta certificazione, dovrà presentare caratteristiche di nuova generazione e presentare il minor consumo energetico.

E' facoltà dell'I.A. proporre la sostituzione di arredi ed elettrodomestici con esemplari che presentino caratteristiche tecniche diverse da quelli presenti.

In caso di sostituzione, da effettuarsi previa autorizzazione formale della S.A., ogni spesa relativa allo smaltimento degli elettrodomestici e degli arredi sostituiti sarà a totale carico dell'IA.

Sin dall'inizio del servizio, l'I.A. dovrà inoltre provvedere direttamente all'acquisto di pentolame, utensileria attrezzature e arredi indispensabili per la realizzazione o l'ottimizzazione di alcune preparazioni alimentari, di cui le cucine del centro cottura, dei nidi, o i refettori siano sforniti.

Detto pentolame, utensili, piccoli elettrodomestici e arredi acquistati dall'I.A. diverranno a tutti gli

effetti di proprietà della S.A. senza che l'I.A. abbia nulla a pretendere.

Con riferimento alle grandi attrezzature come tritacarne, polpettatrici, la S.A. si riserva di valutare se al termine del contratto di appalto, diverranno di proprietà di ASM senza che l'I.A. abbia nulla a pretendere.

#### Art. 17 - Manutenzione ordinaria di arredi ed attrezzature

Con riferimento a tutte le attrezzature e arredi presenti nei locali destinati al servizio di ristorazione (cucine, refettori e locali annessi), è a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria, anche al fine di garantirne l'efficienza e la conformità alle vigenti norme in materia di sicurezza.

L'I.A. deve predisporre il piano di manutenzione ordinaria programmata con interventi a frequenza annuale, che preveda l'attuazione degli interventi entro il primo trimestre di ogni anno scolastico.

La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici di cui al precedente art. 16, comma 1, con l'esclusione dei piccoli elettrodomestici.

Salvo documentata impossibilità da comunicare in forma scritta alla S.A., ogni riparazione dovrà essere eseguita entro il termine massimo di **7 (sette) giorni** dal rilevato guasto, pena l'applicazione delle penalità di cui al successivo art. 55 e fermo in ogni caso il diritto della S.A. a conseguire il risarcimento del maggior danno eventualmente subito.

Entro un **termine massimo compreso tra i 3 (tre) e i 5 (cinque) giorni** dalla richiesta della S.A., salvo circostanze di motivata e comprovata impossibilità che dovranno esser tempestivamente comunicate, l'I.A. provvederà comunque alla temporanea sostituzione delle attrezzature guaste, in caso contrario procedendosi all'applicazione delle penalità di cui al successivo art. 55 e fermo in ogni caso il diritto della S.A. a conseguire il risarcimento del maggior danno subito.

Con riferimento agli elettrodomestici, l'I.A. dovrà tenere presso la sede scolastica apposito registro nel quale verranno indicati, per ognuno di essi, i guasti e le riparazioni effettuate nonché gli interventi di manutenzione annuale eseguiti, con indicazione del giorno, manutentore e sua relativa firma e descrizione del tipo di intervento effettuato. Detto registro, a disposizione per ogni controllo disposto dalla S.A., verrà consegnato alla conclusione dell'appalto dall'I.A. alla S.A. unitamente all'elenco dei beni e alla dichiarazione che dette attrezzature sono conformi alle vigenti norme in materia di sicurezza.

L'I.A. può provvedere allo spostamento di elettrodomestici e attrezzature spostabili da un plesso scolastico all'altro solo in caso di effettiva necessità e previa autorizzazione della S.A.; è tenuta a tali spostamenti su richiesta della S.A.

L'I.A. provvede allo smontaggio e rimontaggio di attrezzature (banconi self-service, lavastoviglie ecc.) per ristrutturazioni dei locali o allo smontaggio quando non più riparabili e da sostituire.

Tutti gli interventi sopra indicati, da gestire secondo le modalità impartite dalla S.A., non comporteranno oneri aggiuntivi per la S.A..

Qualora l'I.A. non esegua gli interventi a suo carico - ferma l'applicazione delle penalità di cui al successivo art. 55 e fermo il diritto della S.A. a conseguire il risarcimento del maggior danno eventualmente subito - la S.A. si riserva di provvedervi direttamente, ponendone il relativo costo a carico della I.A. inadempiente secondo le modalità indicate al precedente art. 16.

#### Art. 18 - Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti

E' a carico dell'I.A. ogni tipo di intervento di manutenzione ordinaria riguardante la struttura, gli impianti, le attrezzature e gli arredi del Centro di Cottura Comunale, dei Centri di Distribuzione e asili nido, per tutto il periodo di vigenza dell'Appalto, secondo il Piano di manutenzione di cui al successivo articolo. Si intende ricompreso nella gestione del Servizio di manutenzione ordinaria, l'osservazione sistematica preventiva basata su analisi a vista dei complessi edilizi, finalizzata alla individuazione delle necessità di interventi di manutenzione sia ordinaria che straordinaria.

L'I.A., a sua cura e spese, dovrà eseguire senza ritardo gli interventi manutentivi ordinari che saranno eventualmente segnalati e prescritti dall'ASL competente nel corso di sopralluoghi ispettivi presso il Centro Cottura, le Cucine degli asili nido e i Centri di Distribuzione.

A titolo meramente esemplificativo ma non esaustivo si considerano interventi di manutenzione ordinaria:

- tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature

del centro cottura, delle cucine degli asili nido e dei centri di distribuzione;

- la riparazione di arredi (armadi, carrelli, tavoli, sedie);

- la riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori etc.;

- la sostituzione o riparazione dei boiler elettrici, compresa la sostituzione di boiler con maggiore capacità, qualora ciò sia necessario per migliorare le condizioni igienico-sanitarie;

- la tinteggiatura delle pareti della cucina, dei refettori e dei locali pertinenti, nonché degli infissi interni ed esterni;

- la sostituzione di piastrelle rotte di pareti e pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, ma non l'integrale rifacimento della piastrellatura (si raccomanda, negli interventi di sostituzione o ripristino, di utilizzare piastrelle antidrucciolo per una maggiore sicurezza del personale operante);

- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterni alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti con comando a pedale/a ginocchio/fotocellula ove non più riparabili;

- le disotturazioni degli scarichi, purché non sia necessario un intervento strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina/refettori;

- la riparazione delle attrezzature ove le stesse non presentino guasti irreparabili;

- l'installazione, qualora necessaria per garantire adeguate condizioni igienico-sanitarie, la sostituzione o riparazione di zanzariere;

- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;

- pulizia sifoni, pulizia e sostituzione periodica di filtri e cappe, pulizia di ventilatori, sanificazione dei rubinetti;

- sostituzione di lampadine, ad esclusione di corpi illuminanti;

- l'installazione e sostituzione di molle chiudi-porta;

- la sostituzione e la posa dei copriwater dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti e alla distribuzione pasti.

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

Qualora l'I.A. non esegua gli interventi a suo carico - ferma l'applicazione delle penalità di cui al successivo art. 55 e fermo il diritto della S.A. a conseguire il risarcimento del maggior danno eventualmente subito - la S.A. si riserva di provvedervi direttamente, ponendone il relativo costo a carico della I.A. inadempiente secondo le modalità indicate al precedente art. 16.

#### Art. 19 - Il Piano di Manutenzione

Ai fini di un'efficiente organizzazione della manutenzione del Centro di Cottura Comunale, delle Cucine degli asili nido e dei centri di distribuzione, l'I.A. dovrà predisporre il Piano di Manutenzione relativo a strutture, impianti, attrezzature e arredi in un tempo massimo pari a **45 (quarantacinque) giorni dall'inizio del Servizio** - salvi eventuali aggiornamenti elaborati nel corso del triennio e da presentare comunque all'inizio di ogni anno scolastico - completo dei documenti di seguito elencati ed analizzati nel dettaglio al successivo articolo:

- il manuale d'uso;

- il manuale di manutenzione;

- il programma di manutenzione.

L'I.A. dovrà consegnare in copia all'Ufficio Welfare della S.A. il Piano di Manutenzione, il Manuale d'Uso, il Manuale di Manutenzione, il Programma di Manutenzione, dei quali la S.A. potrà in ogni momento verificarne l'attuazione.

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

Nel caso in cui l'I.A. non fosse in grado di provvedere anche per cause ad essa non imputabili alla applicazione di una parte del Piano di Manutenzione, dovrà provvedere nel tempo massimo di giorni 5 (cinque) ad escludere l'attrezzatura interessata, e in un tempo variabile tra i 3 (tre) e i 20 (venti) giorni provvedere alla sostituzione di attrezzature ed elettrodomestici in modo tale da poterne ripristinare le condizioni di normale utilizzo.

Trascorsi detti termini senza che l'I.A. abbia provveduto ad eseguire quanto di sua competenza, la S.A. - dandone previa comunicazione - si riserva di effettuare direttamente i necessari interventi di sostituzione/reintegro/riparazione, addebitandone il relativo costo alla I.A. con le modalità indicate al precedente art. 16. È fatta salva, in ogni caso, l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 55 per ciascun giorno di ritardo, nonché il diritto della S.A. di conseguire il risarcimento del maggior danno eventualmente subito a seguito dell'inadempienza dell'I.A.

In caso di installazione o utilizzo di apparecchi propri da parte dell'I.A., se di tipo domestico, questi dovranno essere apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE, certifichi l'appartenenza a:

- classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- classe A per lavastoviglie e forni.

Ognuno di tali elettrodomestici dovrà essere fornito di copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

Il Piano di Manutenzione dovrà comunque comprendere i seguenti requisiti minimi:

A) Presso il Centro di Cottura Comunale e le Cucine degli asili nido:

Manutenzioni minime	Periodo di intervento
Verifica periodica di ogni singola attrezzatura ed arredo	ogni 102 giorni
Tinteggiatura dei locali ove vi sia la produzione o il porzionamento dei pasti	ogni 365 giorni
Tinteggiatura periodica dei locali deposito, spogliatoio, corridoi	ogni 730 giorni
Verifica di ogni singola parte impiantistica	ogni 180 giorni
Pulizia delle linee di scarico, acque bianche/nere fino all'innesto della fognatura principale	ogni 180 giorni
Taglio e rimozione erba nessuna zona esclusa compresa nei confini del Centro di Cottura Comunale, sgombero neve e pulizia marciapiede e cortile antistante ai locali del Centro di Cottura Comunale	a necessità
Revisione estintori, manichette antincendio e impianto di rilevazione fumi e gas	ogni 180 giorni

B) Presso i Centri di Distribuzione

Manutenzioni minime	Periodo di intervento
Verifica periodica di ogni singola attrezzatura ed arredo	ogni 102 giorni
Tinteggiatura dei locali ove vi sia la produzione o il porzionamento dei pasti	ogni 365 giorni
Tinteggiatura periodica dei locali deposito, spogliatoio, corridoi	ogni 730 giorni
Verifica di ogni singola parte impiantistica	ogni 180 giorni

I periodi sopra indicati sono da intendersi come **massimi**, riservandosi la S.A. di richiedere che i suddetti interventi siano eseguiti in tempi inferiori. In tal caso, sarà onere e cura dell'I.A. eseguire le opere nei tempi necessari, pena l'applicazione delle penalità di cui al presente capitolato.

Tali periodicità naturalmente non prolunga i tempi di manutenzione o conduzione, se in forza di norme di legge o per il buon uso, si rendesse necessaria una riduzione dei tempi.

Art. 20 - Documenti costituenti il Piano di Manutenzione

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

L'I.A. dovrà redigere i documenti sotto riportati facenti parte integrante e sostanziale del Piano di Manutenzione:

Il manuale d'uso:

Esso si riferisce all'uso delle parti principali del bene, ed in particolare agli impianti tecnologici. Il manuale contiene l'insieme delle informazioni atte a conoscere le modalità di fruizione del bene, nonché tutti gli elementi necessari per limitare quanto più possibile i danni derivanti da un uso improprio, per consentire l'esecuzione di tutte le operazioni atte alla sua conservazione tali da non richiedere conoscenze specialistiche e per riconoscere tempestivamente fenomeni di deterioramento anomalo al fine di sollecitare interventi specialistici.

Il manuale d'uso contiene le seguenti informazioni:

- la collocazione nell'intervento delle parti menzionate;
- la rappresentazione grafica;
- la descrizione;
- le modalità d'uso.

Il manuale di manutenzione:

Esso si riferisce alla manutenzione di ogni parte costituente il bene con particolare riguardo agli impianti tecnologici. Esso fornisce in relazione alle diverse unità tecnologiche, alle caratteristiche dei materiali o dei componenti interessati, le indicazioni per la corretta manutenzione nonché il ricorso ai Centri Assistenza o di Servizio.

Il manuale di manutenzione contiene le seguenti informazioni:

- la collocazione nell'intervento delle parti menzionate;
- la rappresentazione grafica;
- la descrizione delle risorse necessarie per l'intervento manutentivo;
- il livello minimo delle prestazioni;
- le anomalie riscontrabili;
- le manutenzioni eseguibili direttamente dall'utente;
- le manutenzioni da eseguire a cura di personale specializzato.

Il programma di manutenzione:

Esso prevede un sistema di controlli e di interventi da eseguire, a cadenze temporalmente o altrimenti prefissate, al fine di una corretta gestione del bene e delle sue parti nel corso degli anni. Esso si articola di tre sottoprogrammi:

- il sottoprogramma delle prestazioni, che prende in considerazione, per classe di requisito, le prestazioni fornite dal bene e dalle sue parti nel corso del suo ciclo di vita;
- il sottoprogramma dei controlli, che definisce il programma delle verifiche e dei controlli al fine di rilevare il livello di prestazione (qualitativo e quantitativo) nei successivi momenti della vita del bene, individuando la dinamica della caduta delle prestazioni aventi come estremi il valore di collaudo e quello minimo di norma;
- il sottoprogramma degli interventi di manutenzione, che riporta in ordine temporale i differenti interventi di manutenzione al fine di fornire le informazioni per una corretta gestione del bene.

Dovrà essere cura dell'I.A. la consegna alla S.A., allegandola al Piano di Manutenzione, di copia di tutti i Contratti di manutenzione con le Ditte specializzate nei vari settori. Le eventuali variazioni ai citati Contratti dovranno essere immediatamente comunicate sia nel caso di titolarità che nelle procedure.

L'I.A. dovrà procurarsi direttamente e a proprie spese per ogni singola apparecchiatura, e impianto tutta la documentazione necessaria.

Naturalmente per tutto il periodo di vigenza dell'Appalto gli originali degli atti giornalmente aggiornati dovranno essere conservati all'interno del Centro di Cottura Comunale.

Di ogni singolo intervento effettuato per ogni apparecchiatura o impianto, dovrà essere effettuato apposito report di lavoro da parte della Impresa incaricata dall'I.A. alla manutenzione e conservato fino alla conclusione del Contratto d'Appalto.

Il report dovrà indicare i tempi d'intervento, le prestazioni fornite, i materiali utilizzati sia di

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

consumo che in sostituzione di quelli danneggiati.

La reiterata inosservanza del Piano di Manutenzione, descritto nel presente Capitolato, potrà comportare la rescissione del contratto senza che l'I.A. possa vantare alcun credito dalla S.A. per nessun motivo, sia che si tratti di spese di investimento effettivamente sostenute o mancati guadagni per l'attività non svolta e fatto salvo per contro ogni diritto della S.A. al risarcimento dei danni dalla stessa subiti e all'applicazione di ogni altra sanzione prevista dal presente capitolato.

#### Art. 21 - Manutenzione automezzi

Sono a carico dell'I.A., l'impiego, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti.

Il parco mezzi dovrà essere gestito a cura e spese dell'I.A. e potrà sostare esclusivamente nell'area del Centro di Cottura Comunale. Per il loro ricovero provvederà l'I.A. in locali da reperirsi da parte della stessa.

#### Art. 22 - Accesso

L'I.A. deve garantire libero accesso al personale della S.A. o di altre Imprese da essa autorizzate, in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi, ogni qualvolta si renda necessario.

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 del controllo e verifica della S.A. e degli organismi legalmente autorizzati. Ogni responsabilità in caso di deroga sarà ad esclusivo carico dell'I.A.

L'accesso sarà comunque soggetto a disposizioni igieniche di legge, per cui il personale autorizzato all'accesso dovrà essere dotato di camice, ghette e cuffietta monouso, forniti a cura e spese dell'I.A.

#### Art. 23 - Piano di valorizzazione dei Centri di Distribuzione

Su richiesta della S.A., l'I.A. dovrà farsi completo carico dei costi di realizzazione degli interventi di valorizzazione dei Centri di Distribuzione, per un importo complessivo minimo pari al 5 (cinque) % dell'importo complessivo di aggiudicazione al netto dell'IVA, da utilizzare nel corso dell'Appalto.

Dovrà essere cura dell'I.A. la redazione del Piano di valorizzazione dei Centri di Distribuzione che consisterà in una dettagliata relazione sugli interventi che l'I.A. intenderà realizzare per migliorare il servizio.

L'I.A. a seguito di verifica circa la fattibilità tecnica degli interventi, dovrà proporre alla S.A., entro un periodo massimo di giorni 60 (sessanta) dall'inizio del Servizio, il Piano di valorizzazione, indicando i Centri di Distribuzione a cui rivolgere gli interventi, le tempistiche di realizzazione, a decorrere dal primo anno scolastico 2017-2018, che saranno soggette all'insindacabile giudizio della S.A.

I costi di realizzazione degli interventi di valorizzazione dei Centri di Distribuzione, di cui al comma 1 del presente articolo, intesi al netto dell'IVA:

- comprendono i costi per la fornitura, posa, gestione, manutenzione ordinaria e straordinaria di quanto introdotto, ivi compresi installazione e adeguamenti degli impianti, il tutto compiuto nel massimo rispetto delle normative vigenti;
- non comprendono i costi di progettazione dei suddetti interventi ed ogni spesa tecnica connessa

ad essa, oneri che l'I.A. dovrà comunque sostenere a proprie spese.

Tutte le spese dovranno essere sostenute nel rispetto dei tempi e delle modalità concordate con la S.A. ed dovranno essere dimostrate dall'I.A. a consuntivo. Nel caso di mancato rispetto dei tempi e modalità concordate, la S.A. si riserva la piena facoltà di non riconoscere all'I.A. gli

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

importi di cui al comma I del presente articolo, procedendo direttamente all'attuazione degli interventi.

In caso di mancata realizzazione di tali interventi, al termine di ogni anno scolastico la S.A. provvederà a portare a conguaglio la somma corrispondente.

#### TITOLO IV - IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

##### Art. 24 - Organizzazione del lavoro per la produzione

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

Tutte le operazioni dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate, in conformità alle normative vigenti, ed essere parte integrante del manuale di autocontrollo e/o del manuale della qualità aziendale.

L'appaltatore dovrà 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.

Tutte le finestre dei locali in cui si preparano i pasti dovranno essere munite di protezione anti-insetti in perfetto stato, predisposte a cura e spese dell'Impresa.

##### Art. 25 - Manipolazione, cottura, preparazione

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

La competenza professionale dell'appaltatore dovrà, 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.

La preparazione dei piatti dovrà avvenire secondo quanto previsto dalla legislazione vigente ed in conformità ai sistemi di autocontrollo.

Si rimanda all'Allegato n. 3 per quanto riguarda le caratteristiche delle materie prime da utilizzare per la preparazione dei piatti.

##### Art. 26 - Organizzazione del servizio presso gli Asili nido

###### 1. consegna e stoccaggio merci

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla vigente legislazione in materia e dalle Tabelle Merceologiche allegate al presente Capitolato. La fornitura delle derrate fresche - crude dovrà essere quotidiana e dovrà essere effettuata presso ogni asilo nido entro le ore 8.00 del mattino. Le carni potranno essere consegnate già tagliate e pronte per la cottura, ad eccezione della carne tritata, che dovrà essere lavorata nelle cucine dei nidi. Le carni dovranno essere consegnate al nido in confezioni sottovuoto. Il formaggio dovrà essere grattugiato in giornata e potrà essere consegnato pronto per l'uso. Il prosciutto dovrà essere affettato, confezionato in modo tale da impedire qualsiasi contaminazione e consegnato all'asilo nido in giornata; è consentita l'affettatura il pomeriggio del giorno precedente il consumo. Non è consentito il ricorso al prodotto acquistato già affettato. I legumi secchi saranno consegnati il giorno precedente l'utilizzo per consentirne l'ammollo.

Al ritiro delle predette merci dovranno provvedere le cuoche degli asili, che provvederanno anche a verificare tempestivamente l'avvenuta consegna di tutti i prodotti necessari per eseguire le preparazioni del menù giornaliero, ivi comprese le diete ed eventuali pasti speciali, e a richiederne l'immediata integrazione, ove necessario.

Seguendo le procedure di autocontrollo e le disposizioni del presente Capitolato saranno altresì tenute a verificare: integrità delle confezioni, presenza del documento di accompagnamento, completezza e conformità delle etichettature. L'etichettatura dovrà essere

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

conforme al Regolamento UE 1169/2011 e a tutta la normativa vigente in materia. Ai fini della rintracciabilità e della sicurezza alimentare, i prodotti devono indicare il nome del prodotto, del produttore e del confezionatore, il lotto e la data di scadenza. Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, così come gli alimenti riconfezionati dall'I.A. (in alternativa, questi possono essere accompagnati dai dati contenuti nell'etichetta originale: nome del prodotto, del produttore e del confezionatore, lotto, data scadenza o termine minimo di conservazione).

L'etichetta che accompagna le carni dovrà indicare la conformità a quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche allegate al presente Capitolato, ivi compresa la specificazione del taglio. Quest'ultimo dovrà essere adatto al tipo di preparazione prevista dal menù allegato al presente Capitolato.

Le cuoche dovranno verificare temperature e idoneità degli alimenti consegnati - freschezza, giusto grado di maturazione, assenza di ammaccature, bacature, muffa o altro evidente segno di cattiva conservazione e di non conformità a quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche allegate al presente Capitolato - provvedendo in tal caso a richiederne la tempestiva sostituzione. Tale facoltà è consentita anche ai referenti della S.A.. I termometri aziendali con cui viene garantito il controllo delle temperature devono essere sottoposti a taratura, controllo e manutenzione periodica verificabile mediante la tenuta di registri delle manutenzioni periodiche.

Gli alimenti consegnati dovranno essere preparati e consumati in giornata. Presso le dispense degli asili nido non sarà consentito lo stoccaggio delle merci, salvo modeste quantità - indicativamente non superiori al consumo medio settimanale o comunque tali da costituire una piccola scorta - di olio, pasta secca, omogeneizzati e liofilizzati per la prima infanzia, pomodori pelati, acqua minerale, biscotti secchi e fette biscottate in confezione integra. Ad eccezione dei pomodori pelati - e di eventuali pasti sostitutivi - non è consentito il ricorso ad alimenti in scatola. Non è consentito il ricorso a preparati per brodo e prodotti contenenti glutammato monosodico, né alle verdure surgelate, con l'eccezione di quelle previste dalle Tabelle Merceologiche.

Per ogni altro aspetto non disciplinato nel presente articolo, relativo al trasporto delle derrate e delle merci o allo stoccaggio nelle dispense e nei frigoriferi degli asili nido, si dovranno applicare le stesse procedure previste dal presente Capitolato per la produzione nel centro cottura comunale o aziendale e si dovranno altresì rispettare le temperature di conservazione per gli alimenti deperibili indicati nell'Allegato n. 3.

## 2. preparazione e cottura

Le cuoche degli asili nido provvederanno alla preparazione dei pasti previsti dal menù giornaliero, ivi comprese le diete ed eventuali pasti speciali. Il menù degli asili nido è suddiviso in menù estivo e invernale, ciascuno articolato in 4 settimane e suddiviso in 3 tipologie: (6/9 mesi; 9/12 mesi; 12/36 mesi e adulti).

Le preparazioni dovranno conformarsi a:

- Numero di pasti richiesti per la giornata.
- Menù giornaliero previsto per le diverse tipologie di pasti richiesti.
- Grammature previste dal presente Capitolato, conformi ai LARN raccomandati e alle Tabelle Dietetiche approvate dall'ASL TO3. Le grammature sono riferite al peso degli ingredienti a crudo necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali dovuti allo scongelamento. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura, controllo e manutenzione periodica, verificabile mediante la tenuta di registri delle manutenzioni periodiche.

-Procedure di igiene e di autocontrollo

La produzione dei pasti dovrà realizzarsi interamente presso le cucine degli asili nido comunali. Non è consentito il ricorso, neppure parziale, a prodotti precotti e/o veicolati, né a verdure di IV gamma, con le sole eccezioni dei cestini freddi per le gite, dei pasti sostitutivi, della pasta per pizza o focaccia lievitata e semilavorata, del prosciutto, che può essere affettato in giornata presso i centri di cottura comunali o aziendali, del formaggio grattugiato, preparato in giornata presso i centri di cottura comunali o aziendali.

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

Le cuoche dovranno confezionare i pasti con perizia, ponendo cura alle preparazioni, prestando attenzione alle ricette, ai tempi di cottura, alla salatura e al condimento in quantitativi corretti, alle buone prassi che caratterizzano la riuscita dei piatti confezionati. L'organizzazione delle lavorazioni deve essere tale da evitare rischi di inquinamento incrociato, secondo il principio della "marcia in avanti" e dovrà rispettare le procedure di autocontrollo e le disposizioni del presente Capitolato in materia di igiene delle lavorazioni. Queste devono essere codificate in diagrammi di flusso per tutte le preparazioni previste dal menù. I predetti diagrammi di flusso dovranno essere noti, chiari e disponibili nelle cucine. Nel confezionamento delle diete speciali si dovranno applicare procedure specifiche e stoviglie dedicate. Per tutte le preparazioni devono essere impiegati unicamente pentolami in acciaio inox. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- L'ammollo dei legumi secchi deve essere effettuato per 24 ore con 2 ricambi d'acqua.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se necessario prima della cottura, deve essere effettuato in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. È possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda.
- La macinatura della carne tritata deve essere effettuata immediatamente prima dell'uso presso le cucine degli asili nido.
- Il lavaggio delle verdure da consumarsi crude o cotte deve essere effettuato al nido il giorno in cui è previsto il consumo.
- La cottura dei cereali per le minestrine dei lattanti (menù 6/9 mesi e menù 9/12 mesi) dovrà avvenire nel brodo vegetale preparato nella giornata in cui è previsto il consumo.

Al termine delle preparazioni non è consentita la conservazione e il riciclo di nessun prodotto derivante dalle lavorazioni (es. sugo dell'arrosto; acqua di cottura delle verdure).

#### Art. 27 Organizzazione del lavoro per la produzione dei pasti

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

- Legumi secchi: ammolto per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, dovrà 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.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita dovrà essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata.
- Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate immediatamente prima della cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggi dovranno essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non dovranno essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.

- E' assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti ed 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 nel seguito indicati e purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +0°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. La S.A., in seguito alla soddisfacente giustificazione da parte dell'appaltatore, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra e in seguito alla predisposizione da parte della Impresa di adeguata documentazione conforme al Piano di

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

Autocontrollo Aziendale per la produzione dei piatti proposti (diagrammi di flusso, analisi dei rischi ecc.).

Il flusso operativo deve essere svolto in modo tale da garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "principio della marcia in avanti" al fine di evitare contaminazioni tra i vari prodotti in lavorazione ed ogni possibile incrocio tra sporco e pulito. Il personale non deve effettuare operazioni diverse contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

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 infestanti; occorre fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

I locali devono essere strutturati in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione ed evitare la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici; la struttura degli stessi deve consentire una corretta prassi igienica impedendo la contaminazione crociata nel contatto fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, aria e interventi del personale; i servizi igienici non devono avere accesso diretto sui locali di preparazione degli alimenti ed i lavabi devono disporre, sia nel centro di cottura che nei punti di distribuzione, di acqua corrente fredda e calda, sapone liquido per il lavaggio delle mani e un sistema igienico di asciugatura.

Le finestre devono essere munite di protezione anti insetti, facilmente pulibili.

Le I.A. devono comunicare alla S.A. l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nel centro di cottura, che non potrà comunque iniziare prima delle ore 5.

#### Art. 28 - Condimenti

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

Le paste asciutte dovranno essere condite, direttamente nelle gastronomie, al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà somministrato al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che dovrà essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. Nel locale adibito a refettorio durante la distribuzione dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto ed un contenitore di sale.

### TITOLO V - PIANO DI EMERGENZA

#### Art. 29 - Piano di emergenza

La refezione scolastica non deve subire interruzione in quanto servizio pubblico tipico dell'assistenza scolastica. L'I.A., deve pertanto attivare un "Piano di emergenza" tale da garantire il pronto intervento, in particolare nei seguenti casi:

- a) nel periodo di chiusura del Centro di Cottura Comunale per gli interventi di adeguamento delle strutture e impianti, e per la fornitura e posa di attrezzature e arredi di cui al presente Capitolato;
- b) in occasione di guasti alle strutture, impianti, attrezzature del Centro di Cottura Comunale per limitare il rischio di blocco del processo produttivo;
- c) per cause di forza maggiore (a titolo meramente esplicativo: calamità naturali, disordini civili, ecc.) tali da rendere inagibile il Centro di Cottura Comunale
- d) sciopero del personale dell'I.A.

L'I.A., al momento della sottoscrizione del contratto, dovrà essere in possesso o avere in disponibilità altre strutture produttive in cui produrre e distribuire i pasti necessari quotidianamente nella misura e con le modalità precisate nel presente Capitolato.

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

Il Piano di emergenza dovrà essere attuato nel rispetto di un Piano di trasporto di emergenza, per la consegna dei pasti dal Centro di Cottura alternativo ai singoli Centri di Distribuzione, che dovrà prevedere la successione ottimale delle consegne.

Il ricorso al Piano di Emergenza così come descritto non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese in capo all'I.A.

## TITOLO VI - INTERVENTI DI PULIZIA

### Art. 30 - Norme generali per lo svolgimento degli interventi di pulizia

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura e delle scuole (cucine, refettori, locali di distribuzione, ecc.) devono essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla I.A..

Gli interventi di pulizia di cui al presente capo dovranno essere svolti dall'I.A. impiegando prodotti specifici nel rispetto delle prescrizioni di cui ai seguenti articoli e all'Allegato 5.

Tutti i prodotti ed attrezzature impiegati per l'espletamento degli interventi di pulizia dovranno essere forniti dalla stessa I.A. come meglio specificato nell'articolo successivo.

Gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e i refettori, dovranno essere appropriati e coerenti al piano di sanificazione.

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

L'I.A. dovrà predisporre apposito Piano di pulizia, sanificazione e disinfestazione, riportante le modalità e la periodicità degli interventi di pulizia delle stoviglie, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati, dei contenitori, delle attrezzature, degli arredi e dei locali, oltre alle modalità di disinfestazione dei locali e raccolta e asporto dei rifiuti, ad integrazione delle disposizioni del Capitolato e suoi Allegati, in cui è stato definito lo standard minimo degli interventi. La S.A. si riserva di richiedere copia del manuale o di prenderne visione in qualsiasi momento.

Al Piano dovranno essere allegate le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati nelle operazioni di pulizia, sanificazione e disinfestazione, dalle quali risulti la composizione degli stessi e la loro conformità alle vigenti disposizioni di legge.

### Art. 31 - Interventi di pulizia sulle strutture, impianti, attrezzature e arredi

L'I.A. dovrà provvedere presso il Centro di Cottura Comunale, i locali degli asili nido e i Centri di Distribuzione all'esecuzione degli interventi di pulizia così come descritti analiticamente nell'Allegato n.5.

Al fine di garantire adeguate condizioni igieniche nella fase di ricevimento delle derrate alimentari e dei pasti veicolati, le aree esterne al Centro di Cottura Comunale, quali l'area di sosta e l'area gravata da servitù di passaggio dovranno essere mantenute dall'I.A. sempre pulite e sgombre, assicurando la rimozione di cartami, cassette da imballaggio, materiali erbacei affioranti da autobloccanti, o altrove, ivi comprese foglie, cascami, etc. provenienti, in particolare da alberi delle proprietà vicine, oltre alla neve in caso di caduta. Qualsiasi sia la natura dei materiali presenti sarà cura dell'I.A. procedere alla rimozione.

Le pulizie delle Cucine degli asili nido e dei Centri di Distribuzione dovranno interessare sia i locali cucina in cui avviene lo smistamento dei pasti, sia i locali in cui avviene la distribuzione ed il consumo dei pasti (refettori, spazi ad uso refettorio, aule e altri locali) nonché gli spogliatoi e i servizi igienici

utilizzati dal personale addetto al servizio in oggetto. In particolare l'I.A. dovrà effettuare i seguenti interventi minimi:

a) presso le cucine di smistamento dei pasti:

- lavaggio e mantenimento in stato di pulizia di tutte le pareti e parti metalliche, in smalto o in ceramica;
- lavaggio secondo necessità di tutte le parti interne ed esterne delle vetrate perimetrali

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

attinenti al locale suddetto;

- lavaggio quotidiano dei pavimenti, pulizia e lavaggio di mobili, arredi, attrezzature e quant'altro concorra a formare le cucine di smistamento dei pasti.

b) presso i locali in cui avviene la distribuzione dei pasti (refettori, spazi ad uso refettorio, aule, altri locali):

- rimozione stoviglie, posateria, tovaglie e residui alimentari dai tavoli dei locali sede di consumo dei pasti, dopo la consumazione del pasto;
- pulizia dei tavoli dei locali sede di consumo dei pasti, dopo la consumazione del pasto, con soluzione disinfettante della superficie piana;
- pulizia quotidiana di tutte le sedie;
- lavaggio di mobili, arredi, attrezzature e quant'altro concorra a formare i locali sede di consumo dei pasti;
- rimozione dei residui alimentari dai pavimenti e loro pulizia completa dalle eventuali macchie createsi nei locali sede di consumo dei pasti, nonché nelle zone di percorrenza dalla cucina di smistamento ai suddetti locali;
- lavaggio e mantenimento in stato di pulizia di tutte le pareti e parti metalliche, in smalto o in ceramica dei locali sede di consumo dei pasti;
- lavaggio secondo necessità di tutte le parti interne ed esterne delle vetrate perimetrali attinenti ai locali sede di consumo dei pasti.

Per quanto attiene gli interventi di pulizia degli impianti, attrezzature e arredi del Centro di Cottura Comunale, i locali degli asili nido e dei Centri di Distribuzione, l'I.A. dovrà provvedere a pulire tutte le parti e superfici, in particolare quelle in acciaio, con massimo riguardo per le parti interne delle varie celle, mobili, scaffali e cappe di aspirazione. Le superfici dovranno quindi essere mantenute in costante stato di buona pulizia, essere brillanti (anche se trattasi di acciaio satinato) e non presentare aderenze di materiali, grassi o di altra natura, escludendo l'utilizzo di materiali o prodotti che possano graffiare o deteriorare tali superfici.

Gli addetti alle operazioni di pulizia dovranno adottare determinate cautele nell'esecuzione delle pulizie quotidiane in modo che tutti i comandi, apparati, apparecchiature e impianti elettrici ed elettronici non vengano sottoposti a contatti con acqua che possa provocare corti circuiti o disfunzioni delle stesse.

L'I.A. deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n.174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Sono considerati conformi i prodotti dotati di etichetta Ecolabel.

L'I.A. deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna a utilizzare, e per i prodotti non in possesso di etichetta Ecolabel, presentare documentazione attestante il rispetto delle norme sopra citate.

#### Art. 32 - Disinfestazione dei locali

L'I.A. dovrà effettuare interventi di disinfestazione e derattizzazione dei locali del Centro di Cottura Comunale, dei locali degli asili nido e dei Centri di Distribuzione. L'I.A. dovrà pertanto disporre di un sistema di prevenzione e monitoraggio, di un calendario minimo di interventi (almeno quattro nell'intero anno scolastico) effettuati da Imprese specializzate nel settore, che dovranno indicare, sulle planimetrie dei locali esposte nelle cucine e nei refettori delle scuole, il posizionamento delle esche.

Poiché la vigilanza diretta sui locali di competenza della I.A. è a carico della stessa, questa deve inoltre predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito della rilevata presenza di roditori, insetti, ed altri agenti infestanti o loro tracce.

E' fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso il centro di cottura comunale, le cucine degli asili e il refettorio (o locali annessi) delle scuole:

- un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche con evidenza di eventuali catture e conseguenti valutazioni.
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di

autocontrollo ferma restando la possibilità da parte della S.A. di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

La lotta agli infestanti (roditori, topi e ratti, blatte, formiche ed altri insetti striscianti, parassiti delle derrate alimentari, insetti volanti ed ogni altro occasionale parassita) deve essere effettuata nell'intero impianto del Centro di Cottura Comunale, comprese le aree esterne, negli Asili Nido e nei Centri di Distribuzione.

Nell'effettuare le operazioni di disinfestazione dovranno essere osservate tutte le precauzioni ed il rispetto delle normative di sicurezza, sia degli alimenti che dei luoghi e del personale. E' inoltre fatto assoluto divieto di condurre le suddette operazioni in contemporanea a lavorazione, preparazione e distribuzione pasti.

#### Art. 33 - Smaltimento dei rifiuti

I rifiuti derivanti dalla preparazione e distribuzione dei pasti devono essere convogliati negli appositi contenitori per la raccolta presenti nei refettori nelle cucine (centralizzata e nidi d'infanzia) provvedendo alla raccolta differenziata come previsto dal gestore della raccolta rifiuti.

Ogni onere in merito allo smaltimento dei rifiuti è a carico dell'I.A.

L'I.A. dovrà conformarsi a tutte le prescrizioni predisposte dall'Amministrazione Comunale di Venaria attraverso il Regolamento emanato di Gestione dei Rifiuti Urbani.

Dovrà allontanare immediatamente imballi, cassette, buste, ecc. e qualsiasi materiale estraneo dalle zone di lavorazione. Tutti i residui delle lavorazioni e distribuzione pasti dovranno essere smaltiti nei rifiuti.

All'interno del Centro di Cottura Comunale, nei Centri di Distribuzione e negli asili nido i contenitori rifiuti dovranno essere in polipropilene con apertura del coperchio a pedale, salvo disposizione imposte dal Consorzio di Igiene Urbana indicato dall'Amministrazione Comunale, contenenti sacchetti idonei per la raccolta dei rifiuti solidi urbani.

L'I.A. deve provvedere:

- al conferimento dei sacchi con i rifiuti del servizio negli appositi contenitori, anche se esterni al perimetro dell'edificio scolastico;
- al posizionamento dei contenitori dei rifiuti ubicati nel perimetro dell'edificio scolastico, negli appositi spazi definiti dai soggetti preposti alla raccolta (cd. porta a porta), anche se esterni al perimetro dell'edificio scolastico e, a raccolta avvenuta, al loro riposizionamento nella sede abituale;
- al conferimento di alcune particolari tipologie di rifiuto presso il cd. "Ecocentro" situato nel territorio comunale, secondo quanto previsto dal gestore della raccolta rifiuti.

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

Lo smaltimento dei rifiuti è a cura del Consorzio di Igiene Urbana indicato dall'Amministrazione Comunale; è obbligo dell'I.A. attivarsi presso il gestore della raccolta rifiuti per assumere ogni informazione in merito allo smaltimento dei medesimi e definire con tale gestore eventuali soluzioni operative in situazioni particolari, da concordare anche con la scuola e la S.A..

L'I.A. si impegna presso il centro di cottura, le cucine dei nidi e i refettori a rispettare le norme dettate dal Consorzio di Igiene Urbana per la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani ed in particolare al programma già avviato dall'Amministrazione Comunale, per la raccolta differenziata.

#### TITOLO VII - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

#### Art. 34 - Gestione della prenotazione dei pasti

Per la prenotazione e rilevazione del numero dei pasti, l'ASM si avvale di un sistema informatico studiato appositamente per l'Azienda: l'ASMCARD.

L'ASMCARD è tecnicamente un badge di lettura a prossimità in tecnologia RFID.

L'I.A. si avvarrà di sistemi informatici per curare, d'intesa con l'ASM, l'operazione di rilevazione e prenotazione pasti tramite proprio personale amministrativo e dovrà dotare, a proprie spese e

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

senza possibilità di rimborso da parte della S.A., il Centro di Cottura Comunale di:

- n° 1 PC dedicato alla rilevazione delle presenze;
- n° 1 fax;
- n° 1 stampante.

L'I.A. dovrà registrare presso il Centro di Cottura Comunale le presenze effettive degli utenti, comunicate dagli uffici dell'ASM via e-mail o telefonicamente da ciascun plesso scolastico ammettendo la comunicazione di eventuali modificazioni alle prenotazioni dei pasti nel corso della mattinata.

L'I.A. dovrà inoltre farsi carico della manutenzione di tutte le apparecchiature introdotte, quali fax o strumentazioni elettroniche, dell'hardware e dei suoi componenti, dell'assistenza all'utilizzo dei software, della fornitura dei materiali di consumo (carta, cartucce per il fax, e quant'altro connesso all'utilizzo delle attrezzature introdotte), della realizzazione di Corsi di Formazione per l'uso delle suddette strumentazioni e programmi da impartire al personale addetto all'utilizzo.

#### Art. 35 - Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti dovranno essere conformi alle vigenti normative, sanificabili e idonee per il trasporto degli alimenti.

Il sistema adottato per il confezionamento e il trasporto dei pasti nelle scuole è il legame misto (caldo e freddo), secondo la tipologia delle derrate, impiegando gastronorm in acciaio inox 18/10 immesse a loro volta in casse termiche multiporzione. Le gastronorm contenenti vegetali in foglia cotti, devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata; l'etichetta apposta sulla vaschetta monorazione, riportante nome e cognome dell'utente, scuola e classe, deve permettere la corretta identificazione della dieta da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e da parte di coloro che effettuano attività di controllo.

In etichetta verrà specificato anche il contenuto della vaschetta qualora lo stesso non sia identificabile (frullati per non masticanti ecc.).

Si dovrà fare uso di contenitori isotermici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni o altro accorgimento atto a mantenere la temperatura, all'interno delle quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox 18/10 (quelle per il trasporto delle paste asciutte e secondi piatti delicati devono avere altezza non superiore a cm.10 per evitare fenomeni di impaccamento), munite di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi, e muniti di piastre eutettiche per il trasporto di alimenti deperibili da consumarsi freddi.

L'I.A. deve provvedere alla sostituzione tempestiva delle attrezzature utilizzate per la veicolazione, qualora la tipologia utilizzata o l'usura non le rendesse idonee alla distribuzione nei plessi scolastici. Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica adeguatamente microforata, non deve essere appoggiato a terra; la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente identificati e chiusi.

#### Art. 36 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, dovranno essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle vigenti normative. Dovranno essere utilizzati esclusivamente furgoni (e non auto furgonate).

Per le consegne dei pasti alle scuole devono essere usati un numero di almeno 2 furgoni.

Per tutte le consegne dovranno essere utilizzati mezzi di trasporto a basso impatto ambientale: veicoli almeno euro 5 o elettrici, o vetture ibride, o alimentati a metano o GPL.

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

L'Impresa dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Tale piano di percorrenza deve essere consegnato alla S.A. e deve indicare per ogni scuola l'orario di consegna.

All'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. deve trasmettere all'A.S.M l'elenco aggiornato degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, con indicazione della categoria di veicolo, della targa e anno di immatricolazione, nonché l'elenco nominativo degli autisti con indicato numero e tipologia di patente; ogni variazione deve essere comunicata tempestivamente.

Tutti gli automezzi dovranno riportare in maniera visibile il riferimento al trasporto pasti per la Città di Venaria Reale.

Si specifica che è tassativamente vietato il trasporto contestuale di derrate alimentari o altra tipologia di prodotto non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere alla sanificazione degli automezzi utilizzati, con frequenza almeno settimanale.

Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla I.A. che sarà valutata e verificata dalla S.A.

#### Art. 37 - Fornitura di utensileria

Resta a carico dell'I.A. la fornitura di tutti gli utensili, nessuno escluso, utili alla preparazione dei pasti nel Centro di Cottura Comunale, nelle cucine degli asili nido e per la distribuzione dei pasti nei Centri di Distribuzione (mestoloni, cucchiaini, forchettoni, pinze e caraffe per l'acqua, ecc.). Per quanto concerne il consumo dei pasti, l'I.A. dovrà fornire alle diverse utenze tutta la stoviglieria e posateria necessaria, oltre a n.2 tovaglioli per ciascun utente e tovaglie in carta a rolo.

La composizione della fornitura dovrà rispettare quanto previsto all'Allegato 7.

Qualora l' A.S.M intenda proporre nel corso del Servizio il ripristino dell' uso di lavastoviglie presso i Centri di Distribuzione, l' I.A. dovrà farsi carico dell' acquisto della fornitura di tutti gli utensili, nessuno escluso, per la distribuzione dei pasti: bicchieri in polycarbonato, posateria in acciaio inox 18/10 e piatti in melamina.

Tutti i materiali di consumo e attrezzature impiegati per lo svolgimento del Servizio dovranno essere di filiera comunitaria e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà provvedere a fornire campione di ciascuna stoviglia riciclabile utilizzata.

#### Art. 38 - Fornitura dei materiali di consumo e attrezzature

Resta a carico dell'I.A. la fornitura per tutta la durata dell'Appalto, presso il Centro di Cottura Comunale, Centri di Distribuzione e asili nido, di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso, da impiegare in particolare nelle seguenti operazioni:

- produzione e distribuzione dei pasti: a titolo meramente esemplificativo, tra i suddetti materiali di consumo vi sono le bobine di carta asciugatutto, i guanti monouso, etc.;
- pulizia dei locali e delle attrezzature: a titolo meramente esemplificativo, tra i suddetti materiali di consumo vi sono i detersivi, i sacchi per la spazzatura, etc., ivi comprese le attrezzature da impiegare nelle operazioni di pulizia, quali carrelli, scope, secchi;
- igiene della persona (toilettes): a titolo meramente esemplificativo, tra i suddetti materiali di consumo vi è la carta igienica, la carta asciugamano, il sapone liquido;
- funzionamento lavastoviglie: tra i suddetti materiali di consumo vi sono prodotti per il funzionamento delle lavastoviglie eventualmente impiegate nei Centri di Distribuzione e presso il Centro di Cottura Comunale utilizzando gli apparecchi dosatori specifici.

Tutti i materiali di consumo e attrezzature impiegati per lo svolgimento del Servizio dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

I prodotti in carta-tessuto devono rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE): devono quindi essere dotati di

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

etichetta Ecolabel oppure essere accompagnati da qualsiasi altro mezzo di prova appropriato a dimostrare la conformità a tali criteri (documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto).

Le forniture devono essere effettuate limitando il volume degli imballaggi e utilizzando ove possibile imballaggi a rendere riutilizzabili, privilegiando ove possibile i prodotti confezionati in imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e che siano costituiti da un unico materiale in modo da poterli più facilmente avviare alla raccolta differenziata.

In particolare l'I.A. deve utilizzare, ove tecnicamente possibile:

- nel caso di imballaggi multipli, confezioni in monomateriale anziché multimateriale;
- per il confezionamento di piccole quantità di derrate, sacchetti biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI 13432:2005.

## TITOLO VIII - PERSONALE

### Art. 39 - Direzione del Servizio

L'I.A. dovrà affidare la direzione del Servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del presente Capitolato.

Il Direttore del Servizio, dovrà essere presente quotidianamente, in modo continuativo e a tempo pieno, presso il Centro Cottura comunale e mantenere un contatto continuo con i soggetti e Uffici preposti della S.A. al controllo e coordinamento dell'andamento del Servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla S.A. al rappresentante designato dall'I.A., si intendono come presentate direttamente all'I.A.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore con pari caratteristiche e darne comunicazione alla S.A.

### Art. 40 - Personale

Tutto il personale della I.A. deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve esserne fornita informazione e documentazione alla S.A.

Tutte le disposizioni del presente capo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A.

L'I.A. si impegna ad assumere, laddove ricorrano gli obblighi di legge, i dipendenti dei gestori uscenti, impiegati nel Servizio di Refezione Scolastica presso il Centro di Cottura Comunale, le cucine degli asili nido ed i Centri di Distribuzione.

L'I.A. si impegna a provvedere al reintegro di personale assente a qualsiasi titolo dal Servizio il giorno stesso dell'assenza con personale di pari qualifica o personale generico di cucina, al fine di garantire il regolare funzionamento del medesimo.

La S.A. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale da essa dipendente, ritenuto non idoneo al Servizio per comprovati motivi. Nei suddetti casi l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire aggravio di costi per la S.A.

L'I.A. dovrà gestire la fase di avvio del Servizio di Ristorazione Collettiva con responsabilità e scrupolo, curando le relazioni con i gestori uscenti, dando con la massima tempestività possibile e comunque prima dell'evento, formale comunicazione alle Organizzazioni Sindacali competenti per territorio circa l'inizio della nuova gestione.

Tutto il personale adibito al servizio in oggetto dipenderà ad ogni effetto dall'I.A., espressamente intendendosi la S.A. estranea al rapporto di lavoro ed esclusa da ogni obbligo conseguente a tale rapporto e da ogni eventuale controversia, pretesa od azione, anche di terzi, che potesse insorgere tra il personale medesimo e l'I.A.

Ogni dipendente dovrà essere dotato di apposito cartellino identificativo munito di fotografia, da apporre in modo visibile sulla propria divisa da lavoro, con indicazione del proprio nome, cognome, Impresa per cui lavora.

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

## Art. 41 - Organico

All'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. dovrà fornire, una copia del Piano di organizzazione del personale in servizio presso il Centro di Cottura Comunale, le Cucine degli asili nido ed i Centri di Distribuzione, ivi compresi gli autisti, che l'I.A. impiegherà per l'esecuzione del Servizio. Il Piano consisterà nella compilazione di una tabella riportante il numero degli operatori e relative qualifiche professionali impiegate nel Servizio, livello, monte ore settimanale individuale e complessivo, sede di lavoro, numero posizione assicurativa INAIL e dichiarazione correttezza contributiva.

Il personale impiegato nel servizio presso le sedi scolastiche deve garantire la gestione ottimale del servizio, considerando le condizioni strutturali degli impianti delle scuole nonché l'organizzazione del servizio di preparazione e distribuzione (presenza di turni, ecc.).

E' richiesta la figura di un responsabile dietista e qualità presente presso il centro cottura.

Dovranno inoltre essere garantiti gli standard e rapporti numerici minimi previsti per le attività di preparazione e distribuzione pasti, nonché per il servizio di pulizia e di trasporto.

Nello specifico, il personale addetto al servizio di distribuzione dovrà essere garantito in un rapporto di 1:35 nelle scuole dell'infanzia e 1:50 nelle scuole primarie e secondarie di 1° grado, con arrotondamento all'unità superiore per eccesso.

Per le scuole ove la distribuzione avviene su più turni, si specifica che il numero di utenti da considerare per il calcolo del rapporto addetti/utenti è quello totale dei pasti giornalieri, e non quello di un turno.

Per quanto concerne gli Asili Nido, il personale addetto dovrà essere in numero sufficiente a garantire la perfetta esecuzione del servizio, e comunque in misura non inferiore a:

- Asilo Nido Banzi e micronido Banzi: 2 addette, per un totale di 12 ore lavorative
- Micronido Collodi: 1 addetta, per 7 ore lavorative
- Asilo Nido Andersen: 2 addette, per un totale di 10 ore lavorative

Si precisa che la pausa mensa non è conteggiata nelle ore lavorative.

In caso di eventuale variazione del numero di iscritti, la S.A. si riserva di richiedere l'integrazione del personale addetto o del monte ore lavorative; l'I.A. dovrà provvedere a tale integrazione oraria o di personale al fine di garantire la gestione ottimale del servizio.

Contestualmente al Piano di organizzazione del personale l'I.A. dovrà trasmettere l'elenco nominativo dell'organico alla S.A., che dovrà in seguito trasmettere con frequenza trimestrale.

Dovrà essere inoltre fornito un elenco nominativo completo del personale da utilizzare in caso di eventuali sostituzioni. La sostituzione deve essere tempestiva, in modo da garantire la continuità del servizio.

Qualsiasi variazione di carattere definitivo (es. cessazione rapporto di lavoro, nuova assunzione, spostamento da una sede all'altra, variazione oraria, variazione dei dati contenuti nell'elenco) rispetto ai dati trasmessi deve essere comunicato entro cinque giorni per scritto alla S.A.

Il monte ore indicato potrà subire variazioni solo in aumento durante la vigenza del contratto, fatte salve particolari esigenze concordate con la S.A.

Presso ogni scuola dovrà essere tenuto un foglio firma mensile con articolazione giornaliera che riporti per ogni operatore assegnato (compresi gli addetti in sostituzione) il nominativo, l'orario di lavoro settimanale e giornaliero, dal quale dovranno risultare le eventuali assenze e relative sostituzioni. Detto foglio firma dovrà essere conservato presso la sede scolastica fino alla fine del mese successivo.

Il personale assente dovrà essere immediatamente sostituito.

Nell'ambito dei poteri di vigilanza ad essa spettanti, la S.A. si riserva la facoltà di richiedere copia del foglio presenze mensili.

L'I.A. sarà responsabile del comportamento del proprio personale e sarà tenuto all'osservanza delle leggi vigenti in materia di previdenza, assistenza ed assicurazione infortuni nonché le norme dei contratti di lavoro della categoria per quanto concerne il trattamento giuridico ed economico.

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza di cui al D.Lgs 81/2008 e s.m.i., assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, invalidità, vecchiaia, 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, nonché a tutte le norme applicabili in materia e ai Regolamenti Comunali.

#### Art. 42 - Rispetto delle normative vigenti

Nell'esecuzione del Servizio che forma oggetto del presente Capitolato, l'I.A. si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro subordinato, locali e nazionali, dalle vigenti Leggi e dai Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni e all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'I.A., ad eccezione di quello utilizzato per attività subappaltata (esclusivamente per i servizi indicati all'Art.16 del Bando e Disciplinare di gara) che dovrà essere iscritto al libro paga delle Imprese subappaltatrici.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto riportato ai commi precedenti.

La S.A. non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in causa di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguente a vertenze con il personale dell'I.A. o per attività inerenti il Servizio da esso svolto restando totalmente estranea al rapporto di impiego costituito tra l'I.A. e il personale dipendente ed il personale delle Imprese subappaltatrici ed è sollevata da ogni responsabilità per eventuali inadempienze dell'I.A. e delle Imprese subappaltatrici nei confronti del personale stesso. Nell'esecuzione del Servizio oggetto del presente Capitolato, l'I.A. dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza nei posti di lavoro secondo il D.Lgs. 81/2008, in materia e antinfortunistica, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata e indenne la S.A.

Relativamente all'applicazione del D.Lgs. 81/2008, l'I.A. dovrà predisporre e far affiggere a proprie spese la cartellonistica illustrante le norme da rispettare; i cartelli non potranno essere rimossi al termine dell'Appalto.

L'I.A. deve uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure individuate dalla S.A., in particolare il DUVRI di cui all'art. 26 D.Lgs. 81/2008 che, allegato al presente capitolato, indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. L'I.A. è obbligata a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire alla S.A. di aggiornare il DUVRI.

L'I.A. sarà tenuta a partecipare all'integrazione del DUVRI citato mediante apposito sopralluogo congiunto di coordinamento presso ciascuna sede oggetto del contratto a mezzo del proprio datore di lavoro o suo delegato, come indicato nel DUVRI medesimo. In tale sede, il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, coordinandosi opportunamente con il datore di lavoro o suo delegato dell'impresa esecutrice del servizio.

Si specifica che per le scuole il datore di lavoro non coincide con il committente, pertanto la predetta integrazione dovrà essere effettuata ad opera dei datori di lavoro o loro delegati della scuola e dell'impresa esecutrice del servizio e dei subappaltatori.

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

La non ottemperanza agli obblighi testé precisati sarà motivo di risoluzione del Contratto.

#### Art. 43 - Modalità di inserimento lavorativo dei soggetti disabili e tirocini

L'I.A. dovrà comunicare alla S.A. i programmi e le attività di inserimento lavorativo di soggetti

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

disabili impegnati nel Servizio indicando le modalità del rapporto con i competenti servizi pubblici in ottemperanza all'art. 17 della L. 68/1999 ed eventuali successivi aggiornamenti, relativa al diritto al lavoro dei disabili.

Eventuali tirocini di lavoro o forme analoghe devono essere previamente autorizzate dalla S.A. e non sono computate nell'ambito della forza lavoro in carico all'IA.

#### Art. 44 - Formazione

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, sulla sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro, in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e dal Regolamento CE 852/2004. Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione alla S.A.

Il personale dovrà seguire annualmente corsi di formazione tenuti da docenti qualificati, che vertano su temi attinenti alle proprie mansioni, secondo lo schema di massima che segue:

##### addetti alla preparazione dei pasti presso il centro cottura e le cucine degli asili nido

- tecniche gastronomiche e culinarie;
- igiene di base;
- HACCP;
- dietetica applicata alla modalità di preparazione e gestione delle diete speciali (con particolare riferimento alle prescrizioni previste dal capitolato e alle diete per utenti allergici o intolleranti);
- uso e dosaggio dei prodotti di pulizia utilizzati, rischi per la salute e l'ambiente, nonché uso dei dispositivi di protezione, gestione raccolta differenziata dei rifiuti.

##### addetti alla distribuzione dei pasti presso le scuole

- igiene di base;
- dietetica applicata alla modalità di somministrazione e rintracciabilità delle diete speciali, con particolare riferimento alle prescrizioni previste dal capitolato e alle diete per utenti allergici o intolleranti);
- uso e dosaggio dei prodotti di pulizia utilizzati, rischi per la salute e l'ambiente, nonché uso dei dispositivi di protezione, gestione raccolta differenziata dei rifiuti;
- norme comportamentali da osservare nella comunicazione con l'utenza e sulla gestione dell'emergenza;
- distribuzione e porzionamento.

##### addetti al trasporto

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

Dovranno inoltre essere fornite al personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti adeguate informazioni sulle tematiche ambientali correlate al servizio di ristorazione:

- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti
- uso dei detersivi
- risparmio di energia.

Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita adeguata documentazione alla S.A.

L'onere retributivo delle ore di presenza effettuate ai Corsi nonché il costo degli stessi, sarà a completo carico dell'IA.

#### Art. 45 - Vestiario, dispositivi di Protezione Individuale (DPI) ed igiene del personale

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (camici, davanti, copricapi, etc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (calzature infortunistiche, mascherine, guanti, etc.), integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici alla S.A. in conformità al DVR.

Il personale, in servizio nel centro di cottura e nelle cucine degli asili nido, addetto alla manipolazione, e preparazione degli alimenti, ed il personale addetto alla distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio. Le unghie devono essere corte, pulite e non smaltate, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

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

Il personale, inoltre, durante le fasi di distribuzione pasti, dovrà indossare guanti monouso e mascherina. Nel centro di cottura la mascherina deve essere indossata durante le fasi di lavorazione dei prodotti finiti (es. taglio affettati e formaggi, porzionatura prodotti finiti, ecc).

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

Il personale con ferite infette, infezioni alla pelle, piaghe, diarrea e patologie analoghe non è autorizzato alla manipolazione degli alimenti e deve denunciare al responsabile dell'impresa alimentare i propri sintomi.

Durante le operazioni di pulizia l'abbigliamento utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti deve essere sostituito con un apposito camice scuro.

Devono essere fornite dall'I.A. indicazioni inerenti le modalità di lavaggio e asciugatura delle divise di lavoro, che tutto il personale dovrà adottare.

E' assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

#### TITOLO IX - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE

##### Art. 46 - Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del Contratto di affidamento del Servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative ai depositi cauzionali previste all'art. 27 del Disciplinare di gara, sono a carico dell'I.A.

Nessun compenso è dovuto all'I.A. per la formulazione dei progetti richiesti in Capitolato, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione delle Imprese Candidate al necessario trattamento delle informazioni da parte della S.A., ai sensi del D.Lgs. 196/2003.

Sono altresì a carico dell'I.A. le spese di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del bando relativo alla gara in oggetto, ai sensi e nei modi di cui all'art. 72 del D.Lgs. 50/2016.

##### Art. 47 - Spese inerenti al Servizio

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del Servizio oggetto d'Appalto sono interamente a carico dell'I.A. eccetto quelle esplicitamente a carico della S.A.

L'onere per il pagamento della tassa rifiuti solidi urbani (T.A.R.I) nel centro cottura è a carico dell'I.A.

#### Art. 48 - Fornitura di gas, energia elettrica, spese telefoniche, acqua e rifiuti nel Centro Cottura

L'I.A. assume a suo carico le spese per le forniture energetiche di gas ed energia elettrica relative al funzionamento degli impianti per l'acqua sanitaria, il riscaldamento e condizionamento d'aria e degli impianti ed attrezzature di cucina, senza alcuna esclusione.

Sarà a carico dell'I.A. anche la quota relativa all'illuminazione esterna al Centro di Cottura Comunale e la tassa prevista per il passo carraio.

L'I.A. provvede alle spese telefoniche delle linee telefoniche installate presso il Centro di Cottura Comunale, garantendo la presenza minima di:

- n° 1 accesso ad internet con almeno n°1 indirizzo IP statico;
- una linea telefonica/fax ad uso dell'I.A. per l'esercizio del Servizio in oggetto;
- una linea telefonica/fax ad uso personale della S.A. per lo svolgimento delle proprie funzioni amministrative e gestionali.

La fornitura di acqua presso il Centro di Cottura Comunale sarà a completo carico dell'I.A.

Non sarà ammessa alcuna domiciliazione delle utenze necessarie all'espletamento del Servizio oggetto del presente Capitolato e pertanto l'I.A. dovrà assumere oltre ai costi di allacciamento anche quelli di voltura di tutte le utenze.

Sono inoltre a carico dell'I.A. tasse, diritti, canoni e quant'altro derivante dai compressori, montacarichi e pesi a bilico.

La tassa rifiuti sarà a carico dell'I.A.

L'I.A. provvederà inoltre a richiedere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio (es. subingresso SCIA).

#### TITOLO X - ONERI ESCLUSI DALL'APPALTO

##### Art. 49 - Altri oneri esclusi dall'Appalto

###### 1. Manutenzione straordinaria delle strutture:

###### Centro di Cottura Comunale

La manutenzione straordinaria delle strutture dei locali ad uso Centro di Cottura Comunale, ai sensi dell'art.1576 c.c., è a carico della Società "Pendolo Due s.r.l.", che ha locato l'immobile all'A.S.M. e che dovrà eseguire durante il periodo di locazione, tutte le riparazioni necessarie eccetto quelle di piccola manutenzione di cui all'art. 1609 del c.c. che saranno a cura dell'I.A., secondo l'art. 18 del presente Capitolato.

###### Cucine asili nido e Centri di Distribuzione:

La manutenzione straordinaria delle strutture dei locali ad uso Cucine presso gli asili nido e i Centri di Distribuzione, aventi sede presso i plessi delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado, o di eventuali altri edifici individuati in futuro, sono a carico della Amministrazione Comunale di Venaria Reale e/o Direzioni Didattiche, quali proprietarie dei locali. Competerà quindi a queste, per tutta la durata dell'appalto, ogni riparazione che dovesse rendersi necessaria, fatta eccezione per gli interventi di piccola manutenzione di cui all'art. 1609 del c.c. che, ai sensi dell'art. 18 del presente Capitolato, resteranno a cura dell'I.A.

#### TITOLO XI - CONTROLLO DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

##### Art. 50 - Controlli e verifiche

La S.A. effettuerà continuativamente, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli e verifiche presso il Centro di Cottura Comunale, le Cucine degli asili nido e i Centri di Distribuzione, per valutare la rispondenza del Servizio erogato dall'I.A. alle prescrizioni del

presente Capitolato e alle normative vigenti.

I controlli potranno essere effettuati secondo la metodologia ritenuta più idonea dagli incaricati al controllo, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni, come meglio indicato negli articoli successivi.

Il personale dell'I.A. non dovrà interferire sulle procedure di controllo e verifica del personale degli Organismi ad esso preposti, che a loro volta, in fase di controllo e verifica, non sono tenuti a muovere alcun rilievo diretto sul personale dell'I.A.

In particolare la S.A. si avvarrà di personale preposto impegnato a controllare che:

- l'assegnazione del personale venga effettuata da parte dell'I.A. in modo conforme a quanto prescritto dal Capitolato, dall'offerta tecnica presentata dall'I.A. e nel "Piano di organizzazione del personale" presentato dall'I.A. entro la data di inizio del Servizio;
- i generi alimentari occorrenti al confezionamento siano corrispondenti al Capitolato e all'offerta tecnica;
- i pasti siano confezionati in base ai menù tipo, alle tabelle dietetiche delle grammature ed al Piano di Qualità prescritti negli Allegati al presente Capitolato. I controlli possono, in caso di difformità, dar luogo al "blocco delle derrate alimentari crude"; in tal caso l'I.A. provvederà a proprie spese alla loro tempestiva sostituzione con derrata idonea sia sotto l'aspetto qualitativo che quantitativo;
- i pasti siano consegnati e distribuiti, come previsto, nelle quantità di volta in volta precisate, sulla base delle prenotazioni giornaliere con idonei e sufficienti mezzi di trasporto ed entro gli orari stabiliti;
- sia predisposto giornalmente ed esposto in ciascun refettorio un piatto campione consistente nella riproposizione del pasto completo già cotto e con le grammature per esso previste.

Il Responsabile della S.A. preposto verificherà, con il Direttore del Servizio dell'I.A., tutte le operazioni di manipolazione e cottura delle derrate alimentari, nonché le modalità di organizzazione del personale nell'intero ciclo di lavorazioni, verificando altresì il corretto stato igienico-sanitario degli impianti, dell'ambiente, del personale addetto al Centro di Cottura Comunale, alle Cucine degli asili nido ed ai Centri di Distribuzione presso le scuole del territorio.

La S.A. periodicamente potrà inoltre:

- indire indagini sul gradimento del Servizio;
- avvalersi di Ditte specializzate nel controllo del Settore Alimentare, alle quali affidare il compito di effettuare ispezioni e prelievi di campioni alimentari e non alimentari per essere sottoposti agli accertamenti analitici di laboratorio previsti dalle leggi vigenti. Nulla potrà essere richiesto, come rimborso economico, per le quantità di campioni prelevati;
- avvalersi della facoltà di effettuare sopralluoghi presso i fornitori/allevatori più significativi di cui si avvale l'I.A. nell'esercizio del Servizio oggetto d'Appalto.
- controllo circa l'uso corretto e la qualità degli interventi tecnici condotti sulle strutture, impianti, attrezzature e arredi presso il Centro Cottura Comunale ed i Centri di Distribuzione;
- tramite Ditte specializzate, effettuare ispezioni e controlli del rispetto delle normative di sicurezza vigenti rispetto agli interventi di manutenzione di strutture, impianti, attrezzature tecniche e arredi.

Nulla potrà essere richiesto, come rimborso economico, per le eventuali interruzioni del Servizio richieste.

Se dovessero rilevarsi anomalie di qualsiasi genere o natura sulle strutture, impianti, attrezzature tecniche e arredi, verrà concesso all'I.A. un numero di giorni ritenuto, ad insindacabile giudizio della S.A., sufficiente alla realizzazione dell'intervento, se entro tale periodo l'anomalia non fosse risolta verranno applicate le penali del caso.

L'applicazione della penale in ogni caso non sana la situazione relativa all'intervento da eseguire; resta comunque a carico ed onere dell'I.A. effettuare quanto prescritto.

L'I.A. è tenuta a fornire all'A.S.M. i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CEE 2707/2000, riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti destinati all'utenza scolastica. In particolare l'I.A. deve mettere a disposizione dell'A.S.M. entro i tempi prescritti la

documentazione relativa ai prodotti alimentari come i prodotti lattiero-caseari impiegati nel corso del servizio (es. registri di carico scarico, fatture d'acquisto, dichiarazioni, quantità e categorie dei prodotti).

Sono a carico dell'I.A., senza possibilità di rimborso da parte della S.A., l'acquisto, l'installazione, la gestione e le spese conseguenti di un sistema di tipo informatico predisposto per le votazioni dei pasti consumati e l'indagine del gradimento della refezione scolastica.

#### Art. 51 - Conservazione dei campioni

Al fine di garantire la possibilità di effettuare analisi sui piatti somministrati in caso di sospetta tossinfezione alimentare, l'I.A. deve giornalmente prelevare nel centro cottura 4 campioni da g. 100 di ogni portata del pasto comune, confezionarli in sacchetti o contenitori sterili e riporli rispettivamente 2 in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e 2 in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore. Negli asili Nido l'I.A. dovrà prelevare presso ogni cucina g. 100 di ogni portata del pasto comune, confezionarli in sacchetti o contenitori sterili e riporli nel frigorifero per le 48 ore successive.

Qualora la scadenza delle 48 ore corrispondesse al sabato o alla domenica lo smaltimento del campione deve essere effettuato il martedì successivo. I sacchetti o i contenitori devono indicare l'alimento contenuto e la data del campione.

I campioni di cui sopra sono ad uso esclusivo della S.A. e non possono essere utilizzati dall'I.A. senza preventiva autorizzazione della S.A.

La conservazione di tali campioni non preclude la possibilità, da parte della S.A. o di suoi incaricati tecnici esterni, di effettuare in qualsiasi momento campionamenti di alimenti da sottoporre a controlli analitici. Le quantità di campione prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie per l'esecuzione delle analisi. Tali campionamenti potranno essere effettuati sia su materie prime, sia su prodotti finiti, sia su intermedi di lavorazione, presso il centro cottura, nelle cucine dei nidi e nei refettori. A discrezione dei tecnici potranno essere prelevati alimenti in confezione integra oppure da confezioni già aperte.

#### Art. 52 - Commissioni Mensa

Le Istituzioni Scolastiche provvederanno alla nomina delle Commissioni Mensa costituite da genitori ed insegnanti, che potranno seguire l'andamento del Servizio e più precisamente:

- visita del Centro Cottura Comunale, accompagnati dal Responsabile della S.A. preposto, per verificare la conformità delle derrate alimentari e l'intero processo lavorativo del confezionamento pasti (non sarà loro consentito alcun tipo di manipolazione degli alimenti ed alcun intervento diretto nei confronti degli operatori dell'I.A.);
- sopralluogo presso la scuola di appartenenza, nei Centri di Distribuzione o negli asili nido accompagnati dal Responsabile della S.A. preposto;
- assistenza al pasto dei bambini presso la scuola di appartenenza ed eventuale consumo del pasto, accompagnati dal Responsabile della S.A. preposto (questa possibilità è estesa a qualsiasi genitore di bambino/a fruitori del Servizio accompagnati dal responsabile della S.A.);
- partecipazione a riunioni per affrontare con la S.A. eventuali modifiche migliorative del Servizio, riunioni alle quali l'I.A. dovrà, se richiesto, intervenire.

#### Art. 53 - Autocontrollo da parte dell'Impresa Appaltatrice (sistema HACCP)

Presso il Centro di Cottura Comunale, i Centri di Distribuzione e gli asili nido, l'I.A. dovrà applicare un piano di autocontrollo, pena la risoluzione del Contratto.

L'I.A. dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

fase conformemente al Regolamento CE 852/2004.

Per tutte le scuole, la parte del piano attinente le fasi operative presenti nella gestione deve essere depositata in copia presso le scuole stesse.

L' I.A. deve inoltrare alla S.A., all'inizio di ogni anno scolastico, in copia controllata, i manuali di autocontrollo del Centro di cottura comunale e delle sedi decentrate. Parimenti deve essere inoltrata ogni variazione dei suddetti manuali.

Nel Centro di Cottura Comunale e in ogni refettorio deve essere presente un documento nel quale vengono tempestivamente registrate le non conformità rilevate. Le non conformità rilevate nei refettori, nelle cucine degli asili nido e nel centro cottura, devono rimanere per tutto l'Anno Scolastico (in originale o in fotocopia) presso le sedi dove sono state rilevate.

Per le Non Conformità di particolare rilevanza (es. presenza di corpi estranei) e per i reclami degli utenti, l'I.A. è tenuta ad avvisare immediatamente la S.A., fermo restando la gestione della Non Conformità secondo quanto previsto dal proprio Piano di Autocontrollo.

L'I.A. deve predisporre un piano di campionamenti sulla base di quanto previsto dal Reg. (CE) 2073/2005.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Cottura Comunale, a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi Comunali nonché di soggetti incaricati dalla S.A.

## PARTE II INADEMPIENZE E PENALITA'

Art. 54 - Ipotesi di risoluzione del Contratto. Clausole risolutive espresse.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) falsità delle dichiarazioni autocertificate in sede di gara d'Appalto;
- b) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'I.A. o altre procedure derivanti da insolvenza;
- c) mancato rinnovo della Certificazione a norma UNI EN ISO 9001:2008
- d) cessione parziale o totale del Contratto;
- e) mancata osservanza del divieto di subappalto del servizio, tranne i casi previsti dal Disciplinare di gara;
- f) interruzione non motivata del Servizio;
- g) ripetute e gravi inadempienze delle condizioni contrattuali;
- h) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal Contratto;
- i) impiego di personale non dipendente dall'I.A. o dalle Imprese subappaltatrici;
- j) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro ed integrativi locali;
- k) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere e mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto dal "Piano di organizzazione del personale";
- l) grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro di Cottura e nei Centri di Distribuzioni dei pasti, di gravità tali da causare la sospensione o la revoca dell'autorizzazione sanitaria e la conseguente chiusura dei locali;
- m) accertati casi di intossicazione alimentare;
- n) utilizzo per n.3 (tre) volte, anche non consecutive, di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente Capitolato e relativi Allegati;
- o) l'inosservanza reiterata del Piano di Manutenzione previsto dal presente Capitolato intendendosi per reiterata la mancata osservanza delle prescrizioni in esso riportate per almeno n. 2 (due) volte, anche non consecutive;
- p) danni prodotti a strutture, impianti, attrezzature e arredi dati in concessione d'uso dalla S.A.;
- q) mancata ottemperanza, nel termine di 8 (otto) giorni, ovvero entro il maggior termine

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

assegnato dalla S.A., alle prescrizioni della S.A. in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;

r) diniego di accesso presso i locali di produzione ai responsabili della S.A., del Comitato Tecnico e Commissioni Mensa addetti al controllo della Qualità del Servizio.

E' comunque facoltà della S.A. 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.

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 di 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 dalla S.A. in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del Contratto. In particolare, nel caso in cui la S.A. debba aggiudicare il Servizio all'Impresa che segue in graduatoria, per danno si deve intendere la differenza tra l'offerta del recedente e quella della Impresa che segue in graduatoria, nel caso di ripetizione della gara il danno equivarrà alla differenza tra l'offerta del recedente e quella dell'Impresa risultante neo aggiudicataria.

L'I.A. si obbliga per se e per i propri eredi ed aventi causa. In caso di morte o cessazione del gestore, è facoltà della S.A. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del Contratto.

#### Art. 55 - Penalità

A tutela e garanzia del rispetto delle norme di cui al presente Contratto, e fatto salvo ogni diritto a conseguire il risarcimento del maggior danno eventualmente subito, la S.A. si riserva di applicare le penalità riportate nel presente articolo.

L'ammontare totale/annuo delle penalità non potrà superare il 10 (dieci) % dell'importo totale/annuo del Contratto; qualora oggettivi impedimenti alle condizioni contrattuali ne giustificino la ripetuta applicazione oltre tale limite, si procederà alla risoluzione del Contratto a danno dell'I.A.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che la S.A. è tenuta ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale la S.A. può procedere alla risoluzione del Contratto.

L'applicazione delle penali avviene previa contestazione scritta (Pec) da parte della S.A. e viene riscossa mediante la ritenuta diretta sul pagamento del corrispettivo dovuto all'I.A.

L'I.A. ha la facoltà di presentare le sue contro-deduzioni entro e non oltre giorni 5 (cinque) dalla data di ricevimento della contestazione.

L'applicazione delle penali non esclude l'applicazione di norme sulla risoluzione contrattuale nonché qualsiasi altra azione legale che la S.A. intenda eventualmente intraprendere.

La S.A., pertanto, a tutela delle norme contenute nel presente Contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

##### 1- Standard Merceologici

###### 1.1 - € 500,00 (cinquecento euro) al giorno

Per ogni giorno di mancato rispetto degli standard previsti nelle Tabelle Merceologiche senza autorizzazione da parte della S.A.

###### 1.2 - € 500,00 (cinquecento euro) al giorno

Per ogni giorno di confezionamento e/o etichettatura non conformi alle normative vigenti in materia.

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

## 2 - Quantità

2.1 - € 500,00 (cinquecento euro) al giorno

Per ogni giorno di mancato rispetto delle grammature previste dall'Allegato 2.

2.2 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno di mancata/ parziale consegna dei pasti ordinati (compresa la mancata o parziale consegna di derrate crude).

2.3 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno di mancata consegna o errata somministrazione delle diete speciali ordinate.

2.4 - € 250,00 (duecentocinquanta euro) al giorno

Per ogni giorno di mancata fornitura di materiale per le operazioni di distribuzione e consumo dei pasti per le diverse utenze.

2.5 - € 250,00 (duecentocinquanta euro) al giorno

Per ogni giorno di mancata fornitura dei materiali per le operazioni di pulizia e refezione.

## 3 - Rispetto del menù

3.1 - € 500,00 (cinquecento euro) al giorno

Per ogni giorno di mancato rispetto del menù previsto (o parte di esso) senza autorizzazione della S.A.

## 4 - Igienico-Sanitari

4.1 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno di mancato rispetto delle procedure di Autocontrollo e delle procedure del "Piano di Qualità".

4.2 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno di mancato prelievo del campione di un pasto previsto dall'art.51.

4.3 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno in cui siano rinvenuti corpi estranei di differente natura nei pasti consegnati.

4.4 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno in cui siano rinvenuti prodotti alimentari scaduti.

4.5 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno in cui siano rinvenuti avanzi di lavorazione conservati oltre il limite consentito

4.6 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni fornitura giornaliera di pasti contaminati, ovvero tali da risultare inadatti all'alimentazione umana.

4.7 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

Per ogni giorno in cui le derrate siano conservate in maniera non conforme alla normativa vigente.

4.8 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno in cui i pasti risultino conservati ad una temperatura non conforme alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

4.9 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno di mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.10 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno in cui emerga il mancato rispetto di norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Cottura, le Cucine degli asili nido e del personale addetto al trasporto dei pasti, del personale addetto presso i Centri di Distribuzione alla distribuzione, scodellamento e rigoverno e ad ogni altra mansione oggetto di Appalto.

4.11 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno in cui si rilevi il mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia presso il Centro di Cottura, le Cucine degli asili nido o presso i locali sede del consumo dei pasti.

4.12 - € 250,00 (duecentocinquanta euro) al giorno

Per ogni giorno in cui si rilevi la mancata esecuzione delle operazioni necessarie alla raccolta differenziata dei rifiuti presso il Centro di Cottura Comunale, le Cucine degli asili nido e i Centri di Distribuzione.

4.13 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno in cui si rilevi l'inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.14 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno in cui si rilevi l'inadeguata igiene degli automezzi per il trasporto dei pasti utilizzati dall'I.A. e degli automezzi utilizzati dai fornitori delle derrate.

4.15 - € 500,00 (cinquecento euro) al giorno

Per ogni giorno di mancato utilizzo degli appositi automezzi, ovvero di utilizzo degli automezzi per il trasporto pasti in numero inferiore a quanto previsto per l'esecuzione dell'Appalto.

4.16 - € 500,00 (cinquecento euro)

Per ogni giorno in cui si rilevi la consegna di forniture non rispondenti alle caratteristiche richieste nelle tabelle merceologiche di cui all'Allegato n. 3.

4.17 - € 250,00 (duecentocinquanta euro) al giorno

Per ogni giorno di sospensione della Certificazione UNI EN ISO 9001:2008 e per tutto il periodo di mancato rinnovo.

4.18 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno di mancato rispetto dei limiti di shelf life previsti per le merci precisate nell'Allegato n. 3.

## 5 - Tempistica

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

5.1 - € 500,00 (cinquecento euro) al giorno

Ogni giorno in cui si verifichi il mancato rispetto degli orari di consegna, distribuzione e recupero dei pasti per un ritardo superiore a 10 (dieci) minuti dall'orario specificato dalla S.A. nel presente Capitolato.

5.2 - € 250,00 (duecentocinquanta euro) al giorno

Ogni giorno in cui si verifichi il mancato rispetto dell'orario di inizio dei pasti, quando non si tratti di una delle ipotesi di cui al punto precedente.

6 - Personale

6.1 - € 500,00 (cinquecento euro) al giorno

Per ogni giorno in cui si rilevi la mancata sostituzione del personale assente addetto al Centro di Cottura, alle Cucine degli asili nido e ai Centri di Distribuzione, al trasporto dei pasti, e a ogni altra mansione in Appalto, entro i tempi previsti da Capitolato.

6.2 - € 500,00 (cinquecento euro) al giorno

Per ogni giorno in cui si rilevi il comportamento scortese verso gli utenti e gli addetti al controllo da parte dei dipendenti dell'I.A. o delle Imprese subappaltatrici, rilevabile tramite verbali del personale degli Organismi di Controllo e segnalazioni scritte delle famiglie e degli insegnanti.

6.3 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno in cui sia impedito al personale della S.A. e alla Commissione Mensa l'accesso nei locali del Centro di Cottura, dei Centri di Distribuzione e asili nido, per fatto imputabile ai dipendenti dell'I.A. o delle Imprese subappaltatrici.

7 - Stato delle strutture, attrezzature, impianti e arredi

7.1 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni prescrizione di sistemazione, riparazione, o messa in esercizio di cui all'art. 15,16 e 17 del presente Capitolato.

7.2 - € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno in cui si rilevi la manchevolezza o l'inottemperanza alle prescrizioni sull'uso e sulla manutenzione delle attrezzature previste dal Piano di Manutenzione.

7.3 - € 500,00 (cinquecento euro) al giorno

Per ogni giorno in cui si verifichi, senza previa comunicazione alla S.A., la variazione di titolarità o di procedura di un contratto manutentivo.

7.4 - € 150,00 (centocinquanta euro) al giorno

Per ogni giorno di ritardo nella adozione del "Piano di valorizzazione dei Centri di Distribuzione" redatto dall'I.A. nel rispetto degli standard di Capitolato.

7.5 - da un minimo di € 150,00 (centocinquanta euro) ad un massimo di € 1.000,00 (mille euro) per ogni violazione delle prescrizioni del presente capitolato per le quali non siano applicabili le penali di cui ai punti precedenti.

7.6 € 1.000,00 (mille euro) al giorno

Per ogni giorno in cui si rilevi l'inadempienza all'inserimento di pentolame, utensileria attrezzature

Per accettazione: l'Impresa (timbro e firma) \_\_\_\_\_

e arredi indispensabili di cui le cucine del centro cottura, dei nidi, o i refettori siano sforniti.

L'elenco delle suindicate inadempienze/non conformità è da intendersi meramente esemplificativo e non esaustivo; la S.A. si riserva il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nel medesimo, ove rilevanti per la corretta erogazione del servizio, e di agire in ogni caso per il risarcimento dei maggiori danni eventualmente subiti.

Fermo restando quanto previsto dall'art. 145 c. 5 DPR 207/2010, come richiamato dall'art 298 c. 1 dello stesso decreto, l'entità delle singole penali sono rapportate alla gravità dell'infrazione.

In caso di reiterazione delle inadempienze e di mancata attuazione delle migliori offerte in sede di gara, potranno essere applicate sanzioni di entità superiore, senza limite massimo, calcolate sempre in rapporto alla gravità dell'infrazione, fermo restando che la S.A. potrà addivenire comunque alla risoluzione parziale o totale del contratto, ai sensi della vigente normativa.

La S.A. procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti dell'Impresa.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta, purché tempestivamente comunicate. In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore, la S.A. si riserva la facoltà di addebitare allo stesso i danni conseguenti.

#### Art. 56 - Riferimenti normativi

Per quanto non contemplato nel bando, nel disciplinare di gara, nel presente Capitolato e relativi allegati, si fa espresso riferimento a quanto previsto in materia dalla normativa vigente nazionale e comunitaria.

Si fa inoltre espresso richiamo a quanto disciplinato dalla L. 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, a cui l'I.A. deve scrupolosamente attenersi per quanto di propria competenza.

#### Art. 57 - Controversie

Per controversie giudiziarie viene eletto quale Foro competente ed esclusivo quello di Ivrea.

### PARTE III - ALLEGATI

#### Art. 58 - Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale d'Appalto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti Allegati tecnici:

ALL. 1 - Menù

ALL. 2 - Grammature

ALL. 3 - Tabelle Merceologiche

ALL. 4 - Disposizioni operative

ALL. 5 - Pulizie

ALL. 6 - Modulistica gradibilità

ALL. 7 - Materiali a perdere

ALL. 8 - Organico

ALL. 9 - Dettaglio numero pasti per plesso scolastico

ALL. 10- Criteri microbiologici