

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO E NELLE
SCUOLE E NIDI D'INFANZIA**

**SEZIONE 2
PRESCRIZIONI TECNICHE**

INDICE

LOCALI ED ATTREZZATURE

- Art. 1 - Utilizzo centro di cottura e magazzino
- Art. 2 – Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale
All'Impresa Aggiudicataria
- Art. 3 - Inventario
- Art. 4 - Verifiche in base agli inventari di consegna
- Art. 5 - Manutenzione dei locali
- Art. 6 - Elettrodomestici e arredi
 - 6.1 - Acquisto
 - 6.2 - Manutenzione
 - 6.3 - Manutenzione impianti elettrici, impianti termici e apparecchiature a gas
- Art. 6 bis- Utenze gas uso cottura

ONERI PARTICOLARI RELATIVI AL SERVIZIO

- Art 7 – Accessi
- Art. 8 – Modalità di comunicazione, di trasporto e consegna dei pasti
- Art. 9 – Servizio di derattizzazione e disinfestazione
- Art. 10 – Altri oneri
- Art. 11 – Materiali di consumo e lavaggio
- Art. 12 – Sistema di qualità
- Art. 13 – Sospensione del servizio

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

- Art. 14 – Norme in materia di personale e organizzazione
- Art. 15 – Formazione del personale
- Art. 16 – Parametri personale/utenti
- Art. 17 – Piano di trasporto
- Art. 18 – Vestiario
- Art. 19 – Igiene del personale
- Art. 20 – Divieto di fumo

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Art.21- Riferimenti normativi e caratteristiche delle derrate alimentari
- Art.22 – Etichettatura e identificazione delle derrate e dei pasti

TABELLE DIETETICHE – MENU' – FORNITORI

- Art. 23 – Quantità delle vivande
- Art. 24 - Menù
- Art. 25 – Variazione del menù
 - 25.1 - Variazione menù per emergenze
 - 25.2 - Variazione menù per mancata reperibilità derrate
 - 25.3 - Rispetto specifiche di qualità
 - 25.4 - Variazione per pasti soprannumerari
- Art. 26 – Struttura del menù
- Art. 27 – Acqua di rete
- Art. 28 – Pasti freddi- servizi particolari
- Art. 29 – Referenziamento e controllo fornitori da parte dell'IA

DIETE SPECIALI – MENU' ALTERNATIVI

- Art. 30 – Diete speciali
- Art. 31 – Preparazione e fornitura diete speciali per i pasti veicolati
- Art. 32 – Diete in bianco
- Art. 33 – Menù alternativi

IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 34 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'IA
- Art. 35 – Piano Analisi
- Art. 36 – Prove di cessione a caldo
- Art. 37 – Organizzazione del lavoro per la produzione
- Art. 38 – Conservazione campioni
- Art. 39 – Rilevazione corpi estranei
- Art. 40 – Livello della qualità igienica
- Art. 41 - Conservazione delle derrate
- Art. 42 - Recupero degli avanzi non distribuiti
- Art. 43 – Modalità di preparazione, confezionamento e trasporto degli alimenti
- Art. 44 – Contenitori per pasti destinati alla veicolazione
- Art. 45 – Rilevazione temperature

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

- Art. 46 - Norme generali
- Art. 47 - Operazioni preliminari, preparazione e metodologia di cottura
- Art. 48 - Deroghe per pasti veicolati
- Art. 49 - Scongellamento
- Art. 50 - Condimenti
- Art. 51 - Pentolame per la cottura

PULIZIE E SANIFICAZIONE, GESTIONE RIFIUTI, IMBALLAGGI

- Art. 52 - Pulizia e sanificazione
- Art. 53 - Rifiuti
- Art. 54 - Imballaggi

VERIFICHE DI CONFORMITA'

- Art. 55 - Verifiche dell'Amministrazione Comunale
- Art. 56 - Organismi preposti al controllo
- Art. 57 - Metodologia delle verifiche di conformità
- Art. 58 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)
- Art. 59 - Adempimenti conseguenti ai controlli dell'A.C.
- Art. 60 - Verifica finale di conformità
- Art. 61 - Allegati

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO E NELLE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA

SEZIONE 2 PRESCRIZIONI TECNICHE

• LOCALI E ATTREZZATURE

1 - Utilizzo centro di cottura e magazzino

E' fatto assoluto divieto alle I.A. di dare in uso lo stabilimento ad altra/e ditte/società per la preparazione, stoccaggio e confezionamento di pasti di qualsiasi tipo.

2 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria

L'A.C. 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 alla distribuzione, le attrezzature e gli arredi presenti necessari per il servizio di distribuzione nelle scuole dell'obbligo; per ciò che attiene alle scuole del preobbligo, la cucina, i magazzini, le attrezzature e gli arredi presenti presso le singole scuole, necessari per la preparazione dei pasti.

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. L'eventuale ripristino è a carico dell'I.A., fatti salvi eventuali maggiori danni e l'applicazione di penali e/o la risoluzione del contratto.

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'IA il ripristino, senza alcun onere per l'A.C., indipendentemente dalla causa dei fatti.

3 - 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.

4 - Verifiche in base agli inventari di consegna

Nell'ambito delle verifiche della conformità, alla scadenza del contratto, l'I.A. dovrà redigere l'elenco aggiornato dei beni avuti in consegna in origine e di quelli acquisiti successivamente e autocertificare, sotto la propria responsabilità, che i beni riconsegnati dall'I.A. siano funzionanti ed in buono stato. Tale documentazione dovrà essere consegnata all'A.C.

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.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C. 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.

5 - Manutenzione dei locali

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

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

- la tinteggiatura delle pareti della cucina/refettorio e locali ad essi pertinenti nonché degli infissi interni ed esterni;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, ma non l'integrale rifacimento della piastrellatura;
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti - inclusi quelli con comandi non manuali (con leva a gomito o a pedale) - ove non più riparabili;
- le disotturazioni degli scarichi, anche con l'impiego di canal jet se necessario (previo accordi col personale comunale), nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina/locali;
- 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;
- l'installazione e sostituzione di molle chiudi-porta;
- l'installazione, laddove mancanti (anche nei refettori di nuova realizzazione), e riparazione degli isolanti acustici collocati nei soffitti dei refettori, anche nel caso in cui gli isolanti acustici servano parzialmente altri locali della scuola non destinati al servizio di ristorazione;
- l'installazione e sostituzione di coprispigoli;
- l'installazione e sostituzione di idonea banda paraurti a parete ad altezza di sedie, carrelli, contenitori raccolta rifiuti;
- la sostituzione e la posa dei copriwater dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti e alla distribuzione pasti.

Per quanto attiene all'ambiente mensa nelle scuole dell'obbligo dovranno essere utilizzati rigorosamente i seguenti colori per la tinteggiatura, zoccolatura, ecc. previsti dal repertorio d'immagine "Alberico":

- pareti bianche e/o azzurre (se possibile circa il 25% azzurro);
- zoccoli, contorni, finiture, decorazioni geometriche, ecc.: blu.

Con riferimento alla composizione dei colori si rinvia all'allegato n. 2f. - *tabella colori da repertorio di immagine "Alberico cuoco amico"*.

Sono ancora a carico dell'I.A.:

- 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 rimozione di lavelli in ceramica presso cucine/locali lavaggio vassoi, previo accordo con i tecnici dell'A.C. con l'onere di smaltimento delle macerie presso gli appositi centri indicati dal gestore della raccolta rifiuti.

Poiché la pavimentazione di cucine e refettori è costituita da piastrelle antisdrucchiolo, si raccomanda, negli interventi di sostituzione o ripristino, di mantenere tale fondamentale caratteristica per una maggiore sicurezza del personale operante.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di elementi aggiuntivi ai rubinetti quali gomme da giardino, lance, rompigitto in plastica. E' altresì vietato cospargere i pavimenti utilizzando abbondanti quantità d'acqua gettata direttamente con secchi.

Si fa divieto assoluto di gettare rifiuti solidi, alimentari e non, negli scarichi dei lavelli, dei pozzetti, dei pentoloni e dei servizi igienici.

Tutti gli interventi sopra indicati, da gestire secondo le modalità impartite dall'A.C., non comporteranno oneri aggiuntivi per l'A.C. .

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

6 Elettrodomestici e arredi

6.1 Acquisto

L'IA deve provvedere a proprie spese alla sostituzione ed installazione degli elettrodomestici e arredi presenti nei locali destinati al servizio di ristorazione (cucine, refettori e locali annessi), qualora siano divenuti irreparabili oppure non siano più idonei a qualsiasi titolo al loro utilizzo, come di seguito elencati:

- grossi elettrodomestici: cucine, forni, frigoriferi, lavastoviglie, bollitori;
- piccoli elettrodomestici: frullatori ad immersione e non, spremiagrumi, tritacarne, fruste ed ogni altro attrezzo necessario (come ad esempio i piccoli elettrodomestici di tipo casalingo); sin dall'inizio del servizio, l'IA dovrà inoltre provvedere direttamente all'acquisto di piccoli elettrodomestici, indispensabili per la realizzazione o l'ottimizzazione di alcune preparazioni alimentari, di cui le cucine delle scuole del preobbligato siano sfornite;
- carrelli portavivande e scolavassoi;
- contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- 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); sin dall'inizio del servizio, l'IA dovrà inoltre provvedere direttamente all'acquisto di pentolame e utensileria, indispensabili per la realizzazione o l'ottimizzazione di alcune preparazioni alimentari, di cui le cucine o i refettori siano sforniti.

Detti elettrodomestici e arredi diventano a tutti gli effetti di proprietà dell'AC senza che l'IA abbia nulla a pretendere, ad eccezione dei piccoli elettrodomestici, pentolame e utensileria che restano di proprietà dell'IA.

L'installazione degli elettrodomestici e degli arredi andranno effettuati dall'IA entro le seguenti scadenze che decorrono dal momento dell'irreparabilità o inidoneità all'uso:

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

Prima della fornitura dei grossi elettrodomestici, l'IA dovrà contattare il Servizio di Ristorazione per verificare la compatibilità, in termini di potenza, degli elettrodomestici con gli impianti esistenti.

L'installazione di forni, lavastoviglie, frigoriferi e linea self service è a carico dell'IA. L'installazione e collaudo delle cucine a gas e bollitori verrà effettuata congiuntamente con IRIDE Servizi S.p.A con la quale l'IA dovrà prendere opportuni contatti.

Nell'allegato 2h – *caratteristiche tecniche elettrodomestici e arredi* -sono indicate le caratteristiche tecniche dei beni appena citati, ad eccezione dei piccoli elettrodomestici, pentolame e utensileria che vengono acquistati dall'IA in funzione dell'effettiva necessità derivante dai menu in essere al fine di garantire la massima efficienza dell'organizzazione del lavoro e della produzione.

Gli elettrodomestici dovranno appartenere alla classe A o di corrispondente efficienza e risparmio energetico ed in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (marchiatura CE).

E' facoltà dell'IA proporre la sostituzione di arredi ed elettrodomestici con caratteristiche tecniche diverse, previa autorizzazione formale dell'AC.

E' a carico dell'A.C. l'acquisto degli arredi inox e armadi metallici.

Lo smaltimento degli elettrodomestici ed arredi sostituiti - con l'eccezione delle apparecchiature a gas - è a totale carico dell'IA.

A titolo meramente esemplificativo si precisa che negli anni scolastici 2009/2010 e 2010/2011 la spesa media annua sostenuta per l'acquisto dei beni sopra indicati ammonta a € 65.000 su tutti i lotti da 1 a 8.

6.2 Manutenzione

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'IA la manutenzione ordinaria e straordinaria, anche al fine di garantirne l'efficienza e la conformità alle vigenti norme in materia di sicurezza.

L'IA 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. La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici con l'esclusione dei piccoli elettrodomestici.

Le riparazioni devono essere eseguite entro il termine massimo di 10 giorni dal guasto, salvo documentata impossibilità, da comunicare all'A.C.

L'IA provvede comunque alla sostituzione temporanea, entro un termine compreso tra i tre e i cinque giorni dalla richiesta dell'A.C. delle attrezzature, salvo documentata impossibilità, da comunicare all'A.C.

Con riferimento ai grossi elettrodomestici, l'IA 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 dall'A.C., verrà consegnato alla conclusione dell'appalto dall'IA all'AC unitamente all'elenco dei beni e alla dichiarazione che dette attrezzature sono conformi alle vigenti norme in materia di sicurezza.

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

L'IA 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 dall'A.C., non comporteranno oneri aggiuntivi per l'A.C. .

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

6.3 Manutenzione impianti elettrici, impianti termici e apparecchiature a gas

Gli interventi, ordinari e/o straordinari, sugli impianti elettrici, termici, apparecchiature a gas (cucine, pentoloni cuocipasta, boiler a gas) e cappe di aspirazione presenti nelle scuole cittadine sono di competenza esclusiva di IRIDE Servizi S.p.A., in quanto la stessa assicura il servizio di manutenzione negli stabili del Comune di Torino.

Pertanto in caso di anomalie o mal funzionamento di parti dell'impianto elettrico (luci, prese, ecc..), dell'impianto termico (termosifoni che perdono o non scaldano), nell'approvvigionamento del gas, di un'apparecchiatura a gas o della cappa di aspirazione sono autorizzati ad intervenire solo i tecnici incaricati da IRIDE Servizi S.p.A..

Gli interventi andranno attivati da parte del personale dell'IA., avvisando l'economista della sede nelle scuole dell'infanzia e nidi municipali e chiamando direttamente i numeri telefonici/fax che verranno comunicati dall'AC nelle scuole dell'infanzia statali e nelle scuole dell'obbligo.

E' indispensabile e assolutamente necessario lasciare nelle cucine le cappe di aspirazione sempre in funzione onde evitare ristagni di vapore che provocano problemi manutentivi ai locali stessi per eccessiva umidità.

6bis – Utenze gas uso cottura

Prima dell'avvio del servizio le I.A. dovranno provvedere a volturare a loro nome le utenze gas uso cottura presenti presso le cucine delle scuole del preobbligo, secondo le modalità che verranno impartite dall'A.C.. La spesa delle relative utenze per il consumo del gas uso cottura, durante tutto il periodo di esecuzione dell'appalto, sarà pertanto a carico delle I.A. A titolo meramente

esemplificativo si precisa che la spesa media degli ultimi anni sostenuta in proposito ammonta a circa € 198.000 su tutti i lotti da 1 a 8.

Restano a carico dell'A.C. le altre utenze, con riserva di accollarle, previo adeguamento degli impianti, alle I.A. a seguito di apposito accordo.

ONERI PARTICOLARI RELATIVI AL SERVIZIO

7 – Accessi

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

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

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

8 – Modalità di comunicazione, di trasporto e consegna dei pasti

Per i lotti 1 – 8, l'Ufficio Prenotazione Pasti e gli uffici abilitati dall'AC provvedono giornalmente a comunicare all'I.A., entro le ore 10,20, il numero di pasti previsti per il giorno successivo nonché il numero dei pasti confermati e da consegnare (e quindi ordinati) il giorno stesso della conferma/ordine. La comunicazione di tali dati avviene tramite apposita piattaforma informatica a cui l'IA dovrà accedere previo accreditamento, il cui onere è a carico dell'I.A.

Per il laboratorio "Città di Torino" di Loano (lotto 9) la previsione/ conferma delle derrate da consegnare avviene con modalità da concordarsi tra l'IA e il Laboratorio stesso.

Quanto alla consegna dei pasti si stabilisce quanto segue:

a) pasti veicolati

I pasti dovranno essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso le scuole, a cura dell'I.A.

La consegna presso le scuole dell'obbligo dovrà essere effettuata negli orari indicati dalle scuole stesse o dall'A.C. comunque compresi tra le ore 11 e le 12,10.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

La consegna dei pasti d'emergenza presso le scuole e i nidi dell'infanzia dovrà avvenire compatibilmente con le esigenze delle strutture scolastiche.

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

b) pasti preparati in loco e forniture di derrate crude

Nei nidi e scuole d'infanzia cittadine la consegna delle derrate alle singole scuole (ivi comprese le scuole nelle quali la preparazione dei pasti è effettuata con personale interno) dovrà avvenire tassativamente fra le ore 7,30 e le ore 8,45 del giorno stesso in cui la merce sarà utilizzata.

La fornitura delle derrate crude per pasti, merende e colazioni per il laboratorio "Città di Torino" di Loano avverrà di regola entro le ore 8,15 con modalità da concordarsi con il Laboratorio stesso.

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

c) documento di trasporto e consegna

Per ogni terminale di distribuzione dei pasti e delle derrate alimentari l'I.A. emetterà apposito documento di trasporto, ai sensi della vigente normativa. Tale documento dovrà comunque essere redatto in duplice copia e contenere l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

La consegna dei pasti e delle derrate alimentari deve essere effettuata in presenza di personale della I.A..

La mancanza di ascensori e/o montacarichi nei plessi scolastici o l'impossibilità temporanea del loro utilizzo non può essere causa di ritardi nella consegna dei pasti, delle derrate alimentari e

dell'acqua di rete. L'IA deve pertanto adottare adeguate misure potenziando la presenza del proprio personale idoneo allo svolgimento delle mansioni di trasporto all'interno delle sedi scolastiche utilizzando apposite attrezzature (carrelli, gastronom, ecc).

9 - Servizio di derattizzazione e disinfestazione

L'I.A. deve provvedere con personale o ditta specializzata a interventi di derattizzazione e disinfestazione (compresi gli infestanti alati) nei locali delle scuole di propria competenza (cucina e locali pertinenti per le scuole del preobbligo, refettori e locali pertinenti per le scuole dell'obbligo, ossia tutti i locali soggetti a vigilanza sanitaria).

Detti interventi devono essere in numero di quattro nell'arco di un intero anno scolastico (da settembre a giugno) ed attivati indicativamente ogni due mesi.

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 o insetti.

L'I.A. deve provvedere ad esporre nelle cucine delle scuole del preobbligo e nei refettori delle scuole dell'obbligo, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

E' fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso le cucine delle scuole del preobbligo o il refettorio (o locali annessi) delle scuole dell'obbligo:

- un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche 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 dell'A.C. di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio. La procedura deve identificare, inoltre, un valore limite oltre il quale è necessario attuare delle azioni correttive.

10 - Altri oneri

La I.A. deve:

- a) sostenere gli oneri procedurali e i costi afferenti i sopralluoghi da parte delle autorità sanitarie competenti (ASL) per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie o per le procedure equivalenti (DIA) relative alla cucina e locali pertinenti per le scuole del preobbligo e a tutti i locali rientranti nell'autorizzazione sanitaria o equivalente per le scuole dell'obbligo. Allo stesso modo dovrà accollarsi i costi relativi alle volture conseguenti all'avvio del servizio;
- b) provvedere alla stesura e/o alla consegna di registri e/o documentazioni inerenti particolari prodotti forniti, con particolare riferimento alla regolamentazione sui contributi per i prodotti lattiero - caseari, o comunque inerente il servizio svolto al fine di consentire particolari adempimenti a carico dell'A.C. previsti dalla normativa vigente (es.: rendicontazione contributi) secondo le modalità stabilite dall'A.C. e senza alcun tipo di onere per l'A.C. stessa;
- c) provvedere alla distribuzione agli utenti nelle scuole di materiale attinente il servizio di ristorazione scolastica fornito dall'A.C. (es. calendari dei menu da distribuire ad inizio anno scolastico);
- d) provvedere alla esposizione, in apposite bacheche in ogni punto di distribuzione del pasto veicolato nelle scuole dell'obbligo, del menu settimanale e una comunicazione periodica fornita dall'A.C. relativa al servizio di ristorazione, affinché vi sia la consultazione da parte dell'utenza; l'A.C. provvederà alla trasmissione del menù settimanale e della comunicazione mentre la riproduzione cartacea e l'affissione è a carico dell'I.A.;
- e) contribuire alla realizzazione di progetti di educazione alimentare ed ambientale connessi al servizio di ristorazione scolastica promossi dall'A.C.: l'organizzazione di tali progetti verrà effettuata dall'AC che potrà per esempio chiedere il supporto di personale qualificato presso le sedi scolastiche per illustrare tematiche legate alla corretta alimentazione umana;
- f) acconsentire visite guidate presso i centri di cottura e i magazzini da parte degli utenti accompagnati dai genitori, insegnanti, responsabili scolastici; per ogni lotto tali visite possono

essere effettuate almeno una volta in ogni anno scolastico e in qualsiasi giorno della settimana, preferibilmente i festivi, secondo un calendario preventivamente concordato. L'IA è tenuta a mettere a disposizione personale qualificato che provveda a informare i visitatori sulle modalità di organizzazione e gestione del servizio di ristorazione;

g) nelle scuole dell'obbligo, provvedere, a seguito di richiesta dell'AC, alla consegna al personale scolastico, della frutta – previo lavaggio – ed eventualmente del pane per la fruizione da parte degli utenti nell'intervallo di metà mattina;

h) nelle scuole del preobbligo provvedere alla consegna della frutta (previo lavaggio) e del pane in mattinata al personale scolastico, previa richiesta del responsabile scolastico;

i) provvedere, nelle scuole del preobbligo e a seguito di richiesta dell'AC, allo stoccaggio in frigorifero di prodotti – anche non alimentari - destinati agli utenti secondo le indicazioni fornite dall'AC.;

l) provvedere, su richiesta dell'A.C., nelle scuole statali cittadine, secondo un principio di gradualità, a raccogliere le previsioni/prenotazioni dei pasti relative agli utenti, di cui all'art. 8, nei tempi ivi previsti, e alla trasmissione di tali dati con adeguati strumenti informatici (es. penna ottica, palmare, ecc.) sul relativo sistema informatico secondo le modalità che verranno impartite dall'A.C.;

m) su richiesta dell'A.C. provvedere allo sbucciatura della frutta (mele, pere, kiwi) per le scuole d'infanzia statali; dette operazioni devono essere svolte al massimo 15 minuti prima della somministrazione;

n) provvedere alla realizzazione di eventuali sperimentazioni del servizio veicolato di pasti presso le scuole dell'obbligo in legame refrigerato (sistema cook and chill) per un numero massimo di 750 pasti in massimo 3 plessi scolastici, con riferimento ad ogni lotto, e per la durata di tutto l'appalto. Tutti i costi relativi alla progettazione, eventuali autorizzazioni, trasporto, attrezzature refrigeranti o riscaldanti, distribuzione dei pasti e quant'altro serva per la realizzazione della sperimentazione in discorso, sono a totale carico della I.A.

11 - Materiali di consumo e lavaggio

a) pasti veicolati

Sono a carico dell'I.A. la fornitura dei vassoi a scomparto e degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovaglette monouso laddove necessarie, guanti monouso ecc.).

I tovaglioli devono essere in carta riciclata o rigenerata assolutamente atossica, a doppio velo e con dimensioni non inferiori a cm 33 x 33.

I vassoi dovranno essere rigorosamente di colore arancio come previsto dal repertorio d'immagine "Alberico" (con riferimento alla composizione di tale colore si rinvia all'allegato n 2f).

a1) All'avvio dell'appalto le I.A. dovranno garantire la fornitura di stoviglie riutilizzabili nonché il loro lavaggio e sanificazione come in appresso specificato. Tale servizio dovrà essere garantito in tutte le scuole dell'obbligo presenti nei lotti aggiudicati nonché nelle scuole del preobbligo sprovviste di lavastoviglie (se ne prevede una nel lotto 5 e una nel lotto 7).

Le stoviglie devono possedere le seguenti caratteristiche:

- bicchieri in polycarbonato (h. circa 10 cm – diametro circa 7 cm, interno liscio)
- piatto fondo in melamina per il primo (misure da definire – colore giallo chiaro, idonei a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore)
- piatto biscomparto in melamina per il secondo e contorno (misure da definire - colore giallo chiaro, idonei a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore)
- ciotola in polycarbonato (diametro circa 10 cm, interno liscio)
- posate in acciaio inox 18/10 (lunghezza: coltelli circa 20 cm, forchette circa 18 cm, cucchiaini circa 18 cm, cucchiaini circa 12 cm; tutta la posateria deve essere senza saldature, con fondo del manico arrotondato).

Detto materiale – di filiera comunitaria - dovrà essere infrangibile, atossico e specifico per alimenti.

Per garantire l'uniformità di dotazione delle stoviglie in tutti i lotti, l'IA è tenuta a presentare, prima dell'acquisto, idonea campionatura (per ogni tipologia di stoviglia) all'AC con allegata scheda tecnica – comprensiva di prove di cessione a caldo (con l'eccezione della posateria) - e di dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi del Reg. CE 1935/2004 al fine dell'approvazione preventiva da parte della stessa AC.

Le I.A. dovranno altresì provvedere alla sostituzione delle stoviglie usurate o rese inutilizzabili con stoviglie nuove aventi le stesse caratteristiche previste dal presente Capitolato.

Le posate e i bicchieri dovranno essere prelevati dagli utenti in idonei contenitori forniti dall'IA, senza alcuna confezione.

Al fine di evitarne il rovesciamento, piatti, bicchieri e ciotole dovranno essere sagomati in modo da potersi allocare perfettamente negli appositi scomparti dei vassoi utilizzati per la distribuzione dei pasti. Qualora gli scolavassoi in dotazione non siano più compatibili con le dimensioni dei vassoi utilizzati per le stoviglie pluriuso, il loro acquisto è a carico dell'IA così come gli armadi eventualmente necessari per lo stoccaggio delle stoviglie riutilizzabili.

Al termine della somministrazione dei pasti, le IA dovranno farsi carico del recupero delle stoviglie utilizzate, e del successivo trasporto, sempre con mezzi (almeno di categoria euro 4) e personale a carico dell'IA, presso idonei ambienti in cui effettuare il lavaggio e la sanificazione. Detti ambienti, da destinare al lavaggio delle stoviglie, dovranno essere collocati all'interno del centro di cottura utilizzato per la fornitura dei pasti o, in alternativa, in altri stabilimenti a ciò dedicati che siano più vicini al lotto di aggiudicazione rispetto allo stesso centro di cottura.

All'interno delle strutture scolastiche, le operazioni di consegna, stoccaggio e recupero delle stoviglie utilizzate dovranno essere effettuate senza arrecare turbativa alcuna al corretto funzionamento del servizio, mediante apposite procedure dirette a velocizzare il flusso degli utenti che hanno terminato il pasto.

a2) In casi del tutto eccezionali, a seguito di richiesta motivata e documentata dell'I.A., l'A.C. potrà temporaneamente autorizzare – in sostituzione delle stoviglie riutilizzabili - piatti, bicchieri e posate monouso, in materiale plastico per alimenti, di filiera comunitaria, prodotti e confezionati secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. Le posate devono essere realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, con colorante idoneo al contatto alimentare.

La fornitura deve essere costituita per ogni utente da 1 vassoio, 1 bicchiere, 1 piatto per il primo, 1 piatto per il secondo, 1 piatto per il contorno (o piatto bicomparto), 1 piatto per la frutta, posate, 2 tovaglioli di carta.

A seguito di richiesta dell'A.C., le I.A. dovranno fornire alle scuole un set di forchette e coltelli in acciaio inox sino ad un massimo di 2 coltelli e 2 forchette per classe.

b) pasti preparati in loco

Premesso che è obbligatorio l'utilizzo delle stoviglie multiuso in dotazione presso le scuole del preobbligo, è a carico dell'I.A. il lavaggio delle stoviglie con l'utilizzo delle lavastoviglie in dotazione presso le cucine.

Ove non fosse possibile temporaneamente l'utilizzo della lavastoviglie, l'I.A. dovrà provvedere alla fornitura e lavaggio di posate, piatti e bicchieri secondo quanto indicato al punto a1.

c) pasti veicolati e preparati in loco

l'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di idonee caraffe munite di coperchio come precisato all'art. 27, al fine del consumo dell'acqua di rete.

12 - Sistema di qualità

La documentazione del Sistema di qualità (derivante dalla certificazione richiesta nella sez. 1), di cui l'I.A. deve essere in possesso, deve essere trasmessa all'A.C. prima dell'inizio del servizio in edizione controllata.

L'I.A. deve inviare annualmente copia in edizione controllata del manuale qualità e delle procedure e fornire evidenza del mantenimento della propria Certificazione di Qualità

13 - Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

- **NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE**

14 - Norme in materia di personale e organizzazione

Il personale impiegato dovrà essere assunto alle dirette dipendenze dell'IA; eventuali tirocini di lavoro o forme analoghe devono essere previamente autorizzate dall'AC e non sono computate nell'ambito della forza lavoro in carico all'IA.

Ogni anno scolastico entro il termine stabilito dall'AC, le IA dovranno trasmettere all'A.C., distintamente per ogni lotto, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, sia nel centro cottura sia nelle sedi decentrate, con l'indicazione delle qualifiche possedute, della mansione, delle sedi di lavoro, della posizione contributiva. Inoltre deve essere indicato il nominativo di un referente del centro di cottura e del magazzino.

Per ogni dipendente impiegato presso le scuole deve essere indicato l'orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e fine servizio, specificando la sede operativa dove viene prestato il servizio.

L'IA deve indicare il nominativo di un responsabile a tempo pieno, che manterrà i rapporti con l'AC, che deve essere in possesso di diploma di laurea attinente le materie della ristorazione collettiva e un'esperienza documentata almeno triennale di direzione di servizi di ristorazione scolastica. In caso di assenza o impedimento di tale figura, l'IA deve comunicare il nominativo di un sostituto in possesso degli stessi requisiti, anch'essi da documentare adeguatamente.

Inoltre l'IA dovrà designare per ogni lotto almeno un ispettore incaricato di vigilare sull'andamento del servizio, il quale dovrà essere reperibile durante l'effettuazione del servizio per risolvere in tempo reale ogni eventuale problematica emersa.

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 all'A.C..

Dovrà essere fornito un elenco nominativo completo di personale, da utilizzare in caso di eventuali sostituzioni. L'AC si riserva, inoltre, di richiedere lo spostamento di personale ad altra sede operativa, qualora intervengano comprovati motivi.

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

Il personale addetto al trasporto, alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori nelle scuole dell'obbligo ovvero il personale addetto alla preparazione dei pasti e alla pulizia delle cucine presso le scuole del preobbligo, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

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.

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

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.

La ditta aggiudicataria dovrà applicare nei confronti dei lavoratori occupati nel presente appalto, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro relativi alle prestazioni oggetto dell'appalto, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa, garantendo in ogni caso ai sensi dell'art. 86 c. 3 bis D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. l'applicazione dei minimi retributivi previsti dalle vigenti tabelle del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale.

In ottemperanza a quanto previsto dai CCNL di riferimento vigenti, relativamente al servizio presso le sedi scolastiche, l'impresa subentrante si impegna a garantire l'assunzione degli addetti già impiegati nell'appalto precedente.

In funzione di quanto sopra indicato, si riporta in allegato per ogni lotto, l'elenco degli operatori in servizio presso le scuole con inquadramento nel CCNL Aziende del Settore Turismo – Pubblici Esercizi con relativo orario alla data del 31 maggio 2012 (allegato 2i – *operatori ed orari di servizio nei plessi scolastici cittadini*) rispettivamente per le scuole dell'obbligo e preobbligo, precisando che tale elenco potrebbe subire variazioni marginali tra tale data e il momento di avvio del servizio.

Ai sensi dell'art. 20 D.Lgs. 81/2008 l'aggiudicatario dovrà dotare il personale impiegato nell'appalto di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro; i lavoratori saranno pertanto tenuti ad esporre detta tessera durante l'espletamento delle prestazioni.

All'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. deve presentare all'A.C. l'organigramma aziendale.

15 -Formazione del personale

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 s.m.i. e Regolamenti CE 178/2002, 852, 853/2004.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti presso i centri cottura e le cucine delle scuole del preobbligo, deve seguire annualmente, con esito favorevole, almeno i sottoelencati corsi di formazione, che devono essere tenuti da docenti qualificati:

- corso su tecniche gastronomiche e culinarie, minimo 10 ore;
- corso di igiene di base, minimo 3 ore;
- corso su HACCP, con particolare approfondimento alla tematica della rintracciabilità, minimo 5 ore;
- corso su dietetica applicata alla modalità di preparazione e gestione delle diete speciali con particolare riferimento alle prescrizioni previste dal capitolato, minimo 4 ore;
- corso su corrette modalità 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, minimo 3 ore.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti presso le scuole, deve seguire annualmente, con esito favorevole, almeno i sottoelencati corsi di formazione, che devono essere tenuti da docenti qualificati:

- corso di igiene di base, minimo 3 ore;

- corso su dietetica applicata alla modalità di riattivazione, somministrazione e rintracciabilità delle diete speciali, con particolare riferimento alle prescrizioni previste dal capitolato, minimo 3 ore;
- corso su corrette modalità 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, minimo 3 ore;
- corso su norme comportamentali da osservare nella comunicazione con l'utenza e sulla gestione dell'emergenza, minimo 3 ore;
- corso su modalità distribuzione e porzionamento, minimo 2 ore;

Il personale addetto al trasporto deve seguire annualmente, con esito favorevole, corsi di formazione, che devono essere tenuti da docenti qualificati, sui seguenti temi:

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

Detti corsi devono avere durata complessiva non inferiore a 6 ore.

Ogni anno l'IA deve fare pervenire all'A.C. la programmazione dei corsi indicando data, orario, sede e docente, prima del loro svolgimento al fine di consentire l'eventuale partecipazione di incaricati dell'A.C. per verificarne l'effettivo svolgimento e contenuto.

Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita adeguata documentazione all'A.C., indicante per ogni attività i temi trattati, durata, elenco dei partecipanti, esito dei test, nominativo e curriculum del docente.

16 - Parametri personale/utenti

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

Si ribadisce che l'impresa aggiudicataria è obbligata al riassorbimento del personale già operante presso le scuole come indicato all'art. 14, e pertanto a parità di servizio erogato rispetto al precedente appalto, devono essere garantite le stesse prestazioni del personale già presente nell'appalto in scadenza, salvo l'incremento orario di cui alla lett. a) seguente, in funzione dell'utilizzo delle stoviglie multiuso, non previsto nell'appalto in scadenza.

Qualora vi siano in corso di appalto delle modifiche dell'organizzazione del servizio per variazione in aumento del numero dei pasti, con particolare riferimento a diete speciali e menu alternativi, il personale dovrà essere incrementato rispettando a titolo meramente esemplificativo i seguenti parametri standard personale/utenti:

a) scuole dell'obbligo

Il personale dell'IA. addetto alla distribuzione deve garantire un rapporto adeguato al numero di alunni iscritti al servizio di ristorazione scolastica, non inferiore di regola ad un operatore ogni 55 utenti o frazioni di 55 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero; la turnazione del personale deve consentire la presenza di un addetto nella fase di ricevimento pasti.

Considerato, inoltre, le operazioni previste all'art. 11 lett. a1) relativamente allo stoccaggio delle stoviglie multiuso nel corso dell'espletamento del servizio e la giovane età degli utenti, ogni IA dovrà provvedere alla necessaria integrazione di orario e/o di personale (di regola almeno un'ora lavorativa ogni 150 utenti).

b) scuole del preobbligo

Gli addetti alla cucina devono essere assegnati di regola secondo i seguenti parametri giornalieri, in modo da garantire la presenza di personale turnante dal ricevimento materie prime fino al riassetto delle cucine dopo la distribuzione delle merende:

Nidi d'infanzia

fino a 50 iscritti:	2 addetti: per un totale di 13 ore lavorative;
da 51 a 75 iscritti:	2 addetti: per un totale di 15 ore lavorative;
da 76 a 100 iscritti:	3 addetti: per un totale di 19 ore lavorative;
oltre 100 iscritti:	3 addetti: per un totale di 22,30 ore lavorative.

Scuole dell'infanzia

scuole con 1 sezione	1 addetto: per un totale di 7,30 ore lavorative;
scuole con 2 - 3 sezioni	2 addetti: per un totale di 11 ore lavorative;
scuole con 4 sezioni	2 addetti: per un totale di 15 ore lavorative;
scuole con 5 - 6 sezioni	3 addetti: per un totale di 19 ore lavorative;
scuole con oltre 6 sezioni	3 addetti: per un totale di 22,30 ore lavorative.

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

In ogni caso l'AC si riserva di richiedere integrazione di orario e/o di personale nel caso in cui le diete speciali e i pasti alternativi siano in numero elevato.

Qualora competa all'I.A. anche l'attività di apparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti, sparcchiamento dei tavoli e pulizia dei locali destinati al consumo del pasto, secondo quanto indicato all'art. 1.2 lett. b) della sez. 1, l'I.A. dovrà provvedere alla necessaria integrazione di orario e/o di personale (almeno un'ora lavorativa per sezione) al fine di garantire adeguatamente tali servizi.

c) Su insindacabile giudizio dell'A.C., l' I.A, a seguito di richiesta, dovrà provvedere alle integrazioni orarie o di personale al fine di garantire la gestione ottimale del servizio, sia per le scuole dell'obbligo che per quelle del preobbligo.

17 – Piano di trasporto

Per ciò che attiene al trasporto delle derrate alimentari e dei pasti veicolati nelle scuole i mezzi di trasporto utilizzati dall'I.A., qualora non alimentati a GPL, metano o elettrici, devono appartenere ad una categoria non inferiore a Euro 4.

L'I.A. deve elaborare per ogni lotto un piano per il trasporto e la consegna dei medesimi nei singoli plessi scolastici riducendo al minimo i tempi di percorrenza e il conseguente impatto ambientale, al fine altresì di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Il piano deve contenere l'indicazione del mezzo e targa, l'orario di partenza dal magazzino/centro di cottura, l'oggetto del trasporto (pasto veicolato, derrate crude, altro) e l'orario di consegna.

Il piano deve essere trasmesso ogni anno scolastico nei termini stabiliti dall'A.C unitamente all'elenco aggiornato degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate e dei pasti, con indicazione della targa, anno di immatricolazione, tipologia di alimentazione, proprietà del mezzo, elenco nominativo degli autisti con tipologia di patente e tipologia di relazione con l'IA; ogni variazione deve essere comunicata tempestivamente.

18 - Vestiario

L'I.A. fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

19 - Igiene del personale

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

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

Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra dovrà indossare guanti monouso, mascherina e apposite calzature.

Nelle aree di lavorazione e stoccaggio degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non devono essere presenti prodotti medicinali e altri prodotti diversi da quelli previsti per le preparazioni alimentari del giorno.

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.

20 - Divieto di fumo

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

• CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

21 - Riferimenti normativi e caratteristiche delle derrate alimentari

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, 853/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene.

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

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche (allegato n 2b – *tabelle merceologiche* -) e ai Limiti di contaminazione microbica (allegato n. 2e – *limiti contaminazione microbica*).

Sono previste derrate alimentari biologiche o ottenute con lotta integrata provenienti da filiera corta e dal commercio equo e solidale come meglio specificato nelle citate tabelle merceologiche, che ne determinano le relative caratteristiche e requisiti. Per l'ortofrutta, per la quale è richiesta la coltivazione in territorio piemontese, l'IA deve limitare al minimo indispensabile i passaggi intermedi e valersi di fonti di approvvigionamento prossime al diretto produttore, privilegiando forme di cooperazione fra gli stessi coltivatori. Tali prodotti, pertanto, devono avere una filiera tutta piemontese (dalla produzione alla distribuzione al consumo).

Le carni bovine devono essere di razza piemontese come indicato nelle allegate Tabelle Merceologiche (allegato n. 2b).

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

22 - Etichettatura e identificazione delle derrate e dei pasti

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (D. Lgs 109/92 e s.m.i, Reg. CEE 178/2002, D.Lgs 114/06 e Reg CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla 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 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, consegnate alle scuole, devono sempre essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

Sono ammesse fotocopie cumulative esclusivamente per i prodotti consumati nella stessa giornata.

Ogni fornitura di carne bovina alle scuole del preobbligo deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante le caratteristiche previste nelle Tabelle Merceologiche (allegato n. 2b).

I contenitori isoterme 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.

Al fine della corretta attuazione dei controlli, relativamente ai pasti preparati in loco, tutte le etichette dei prodotti utilizzati nella giornata, devono essere disponibili nella cucina per l'intera

giornata. Nel caso di alimenti riconfezionati da consumarsi nei giorni successivi alla consegna, dovrà essere conservata l'etichetta apposta sul prodotto, fino all'esaurimento del prodotto.

• TABELLE DIETETICHE - MENU' - FORNITORI

23 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 2c – *tabelle dietetiche* -).

Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento per ciascuna preparazione alimentare destinata alla veicolazione di ogni singola scuola, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; 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. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

L'I.A., sulla base delle tabelle dietetiche (allegato n. 2c) che forniscono le grammature "a crudo" degli alimenti, deve predisporre una tabella, da presentare all'A.C. all'inizio di ogni anno scolastico, relativa alla conversione "a cotto" dei piatti previsti dal menù.

Nelle scuole del preobbligo deve essere altresì presente istruzione operativa che consenta, sulla base della tabella delle grammature "a cotto", predisposta dalla IA, di sporzionare le derrate, anche con l'ausilio di attrezzature/contenitori/piatti campione. Su richiesta dell'A.C., deve essere utilizzato il sistema del piatto campione.

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.

L'IA deve garantire con adeguati utensili e strumenti di pesatura il rispetto delle grammature in fase di porzionatura e distribuzione dei pasti, sulla base delle prescrizioni fornite dall'AC, anche a seguito delle indicazioni fornite dai servizi ASL competenti.

24 – Menù

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo.

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

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegato n. 2a -*menu* -) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato n. 2c).

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

Al fine di garantire la migliore qualità del servizio, con particolare riferimento alle risultanze della customer satisfaction, l'AC si riserva, anche nel corso del primo anno d'appalto, la facoltà di apportare modifiche ai menù, con decorrenza se possibile con il passaggio dal menu estivo all'invernale e viceversa.

25 - Variazione del menù

25.1 Variazione menu per emergenze

a) scuole dell'obbligo

In caso dell'impossibilità di utilizzare nelle scuole dell'obbligo, per motivi di emergenza dovuti a situazioni imprevedibili e sopravvenute (es. allagamento derivante da rotture tubazioni o abbondanti

piogge, ecc.) o per l'indifferibilità dell'esecuzione di lavori, il refettorio per la somministrazione dei pasti e sia quindi indispensabile provvedere a tale incombenza direttamente nelle classi, le I.A. dovranno adottare la procedura d'emergenza prevista all'allegato 21 – *procedura gestione pasti emergenza nelle scuole dell'obbligo* - senza alcun onere aggiuntivo per l'AC.

b) scuole del preobbligo

Nelle scuole e i nidi d'infanzia può accadere che la rottura di particolari attrezzature, indispensabili per la realizzazione di alcuni piatti, comporti inevitabilmente l'attivazione di un "menu d'emergenza" con preparazioni alimentari per la cui realizzazione non occorra l'attrezzatura temporaneamente indisponibile. Per contro, in caso dell'inagibilità della cucina e, quindi, della totale impossibilità di preparare pasti freschi, l'IA dovrà provvedere alla fornitura di pasti veicolati. L'A.C., ogni anno prima dell'avvio del servizio, provvede ad inoltrare a tutte le IA i "menù d'emergenza" da attivarsi in caso di guasto improvviso di attrezzature o inagibilità della cucina. Nel caso si renda indispensabile provvedere alla veicolazione dei pasti nelle scuole del preobbligo, l'IA dovrà farsi carico del rilevamento delle temperature dei cibi in fase di ricevimento nella scuola; questa operazione è richiesta anche in caso di fornitura di pasti veicolati per scuole e nidi d'infanzia cittadini nelle quali la preparazione dei pasti è effettuata con personale interno nonché nella struttura di Loano. Le stoviglie da utilizzarsi sono quelle pluriuso in dotazione nelle scuole e nidi d'infanzia fatto salvo che impedimenti di natura tecnica – operativa ne pregiudichino l'utilizzo. In tal caso, a seguito di richiesta dell'IA, l'AC potrà autorizzare l'utilizzo di stoviglie a perdere.

L'IA dovrà intervenire, in caso di attivazione di un menu d'emergenza, affinché il personale della cucina provveda a darne tempestiva informazione agli economi (per scuole e nidi d'infanzia comunali) o ai referenti dei singoli plessi delle scuole d'infanzia statali che provvederanno, a loro volta, ad avvisare l'utenza (mediante l'esposizione del menu d'emergenza utilizzato) e l'Ufficio Gestione Ristorazione nel corso della previsione/prenotazione dei pasti. Parimenti, ad avvenuta riparazione/sostituzione dell'attrezzatura guasta, il personale di cui sopra dovrà avvisare gli stessi soggetti del ripristino del menù calendarizzato.

25.2 Variazione menu per mancata reperibilità derrate

Variazioni urgenti di menu, dovute alla mancata reperibilità delle derrate alimentari previste per cause sopravvenute ed imprevedibili, devono essere comunicate dalle IA all'AC entro le h. 15 del giorno precedente l'attivazione del menù che si intende modificare. Se l'AC non comunica un diniego entro le ore 16 di tale giorno, le richieste devono intendersi autorizzate. In caso di variazione l'IA deve comunicare a tutte le scuole interessate - entro le ore 11 del giorno interessato - le variazioni provvedendo, prima dell'inizio del servizio, ad effettuare le opportune correzioni sul menù eventualmente esposto nei refettori delle scuole dell'obbligo.

Resta fermo che la deroga concessa dall'AC ha carattere del tutto eccezionale e che l'IA, prima di richiedere la variazione di un piatto/prodotto, deve aver esperito tutte le possibili indagini di mercato.

25.3 Rispetto specifiche di qualità.

Le IA dovranno rispettare rigorosamente le percentuali di scostamento tra giorni variazione menu/giorni erogazione menu, parametrato al numero e tipologia di scuola e facenti riferimento alle varie cause di variazioni del menu (con particolare riferimento all'approvvigionamento delle derrate), assunti come specifiche di qualità dal servizio di ristorazione e comunicate periodicamente alle IA; in caso di mancato rispetto si procederà all'irrogazione di penalità.

25.4 Variazione per pasti soprannumerari

Qualora, nelle scuole del preobbligo, la conferma della prenotazione dei pasti (che avviene il giorno stesso del consumo) sia eccedente il dato previsionale (la cui comunicazione alle IA viene inoltrata il giorno precedente il consumo) i pasti in soprannumero potranno essere allestiti con derrate non deperibili stoccate all'uopo presso ogni cucina dalle IA. Qualora i pasti in soprannumero siano pari

o superiori a dieci, l'IA dovrà provvedere ad una ulteriore consegna di derrate alimentari conformi al menu giornaliero previsto.

26 - Struttura del menù

a) scuole dell'obbligo

Pranzo

un primo piatto
un secondo piatto
un contorno
pane o grissini
frutta o dessert
acqua di rete a volontà

L'A.C. potrà valutare l'opportunità di inserire dei piatti unici in sostituzione del primo e del secondo piatto o in sostituzione del primo piatto e del contorno.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'IA. entro 75 minuti dovrà comunque provvedere alla relativa sostituzione come segue, fermo restando che detta sostituzione non elimina la non conformità, che sarà contestata all'IA:

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

2° Piatto - Tonno o formaggio o prosciutto;

Contorno - succo di frutta;

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

b) scuole del preobbligo

Pranzo

un primo piatto
un secondo piatto
un contorno
pane o grissini
frutta o dessert
acqua di rete a volontà

Merenda e acqua di rete a volontà qualora la merenda non preveda in associazione una bevanda.

Per gli utenti di età inferiore ai 12 mesi deve essere fornita acqua minerale conforme alle tabelle merceologiche

Per i menù riguardanti gli utenti dei nidi d'infanzia fino ai mesi 12, si rinvia a quanto indicato sulle Tabelle Dietetiche (allegato n. 2c)

27 - Acqua di rete

Per accompagnare i pasti è prevista la somministrazione di acqua di rete del servizio pubblico.

In caso non si possa, per qualsiasi motivo, provvedere all'erogazione dell'acqua di rete l'IA. dovrà fornire acqua minerale, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C, come da allegata tabella merceologica (all. 2b), in ragione di 50 cl per utente, in bottiglie da 1,5/2 litri. Il ritorno alla somministrazione dell'acqua di rete dovrà avvenire previa autorizzazione dell'A.C.

Sono a carico dell'IA.:

- la fornitura di idonee caraffe in materiale plastico resistente assolutamente atossico, di colore azzurro, arancione, giallo, verde e dotate di coperchio. 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'A.C. si riserva di richiedere all'IA. 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) esclusivamente dedicato a tale servizio e dotato di comandi non manuali. Qualora, sia nelle scuole dell'obbligo sia nelle cucine, non sia presente un punto di erogazione con le caratteristiche di cui sopra da utilizzare esclusivamente per il riempimento delle caraffe, l'IA provvede a proprie spese, qualora tecnicamente possibile, all'installazione del rubinetto dotato di comandi non manuali;

- la collocazione delle caraffe sui tavoli (nelle scuole dell'obbligo, nonché nelle scuole e nidi per l'infanzia in cui l'I.A. deve provvedere alla sporzionamento e distribuzione dei pasti);

- le analisi chimiche/microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente; dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati con periodicità annuale, secondo le tempistiche stabilite dall'A.C. e comunque non oltre il 15 novembre di ogni anno scolastico. Sono a carico delle I.A. le analisi straordinarie che verranno richieste dall'A.C. in presenza di rilevazioni che comportino a fine cautelare la somministrazione dell'acqua minerale agli utenti del servizio.

Dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza all'A.C..

Le IA dovranno attenersi alle allegate indicazioni operative in merito alla somministrazione e erogazione dell'acqua di rete (all. 2m – *indicazioni operative per l'erogazione dell'acqua di rete nelle scuole*).

Qualora venga richiesta dal responsabile scolastico la fornitura di acqua di rete agli utenti delle scuole del preobbligo (scuole e nidi d'infanzia) al di fuori dell'orario previsto per il consumo dei pasti e merende, l'I.A. dovrà provvedere, giornalmente, al riempimento delle caraffe al punto di erogazione identificato e alla loro sanificazione. Parimenti dovranno sanificarsi giornalmente, su richiesta, anche i bicchieri utilizzati dagli utenti.

L'IA dovrà provvedere alla consegna, al personale scolastico, delle caraffe piene d'acqua e dei bicchieri sanificati. La raccolta delle caraffe e dei bicchieri da sanificare verrà effettuata dal personale scolastico che provvederà alla loro consegna al personale dell'I.A. Le due fasi sopra descritte dovranno effettuarsi in due distinti momenti unitari da concordarsi col responsabile scolastico.

28 - Pasti freddi – servizi particolari

L'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o in casi particolari pasti in monorazione. Nei casi richiesti dall'AC, l'I.A. dovrà provvedere a confezionare appositi sacchetti con panini che dovranno essere tagliati e avvolti separatamente con involucro per alimenti; il contenuto dei sacchetti è descritto nelle Tabelle Dietetiche (allegato n.2c).

L'impresa aggiudicataria del lotto 5 dovrà garantire, su richiesta dell'A.C. la fornitura di pasti veicolati presso la sede di via Luini 165 destinata ad ospitare temporaneamente utenti provenienti da altre sedi.

In alcune scuole dell'obbligo potrebbe continuativamente verificarsi l'esigenza (per esempio in attesa di realizzazione/ristrutturazione del refettorio) di fornire i pasti direttamente nelle aule. Il servizio si concretizzerà in pasti in monorazione confezionati in contenitori termosaldati direttamente nel centro di cottura, inseriti in box termici e, successivamente, trasportati nel plesso scolastico. Successivamente l'IA dovrà provvedere al trasporto ed alla distribuzione dei pasti direttamente nelle aule. Tale tipologia di servizio, ai sensi della circolare n. 79 del 16.10.1980 del Ministero della Sanità, rimane esclusa dal regime dell'autorizzazione sanitaria (ora DIA) che prevede tale esenzione per i "locali in cui non si producono né si preparano sostanze alimentari" come quelli "in cui si consumano cibi preparati altrove, ancorché vengano riscaldati, sempre nelle confezioni originali a chiusura ermetica, all'atto della somministrazione".

L'IA dovrà farsi carico della pulizia delle aule prima – provvedendo anche alla sanificazione dei banchi dove si consuma il pasto - e dopo il consumo dei pasti.

L'attivazione della suddetta procedura non dovrà costituire onere aggiuntivo per l'AC.

Si prevede, in particolare, tale tipologia di servizio per una scuola secondaria di primo grado del lotto 9 ed una scuola primaria del lotto 3.

29 - Referenziamento e controllo fornitori da parte dell'I.A.

L'I.A. deve adottare adeguata procedura contenente le modalità operative e i criteri di valutazione per il referenziamento e selezione dei fornitori, nonché i criteri per il mantenimento dello stesso. L'acquisizione e il mantenimento dei fornitori deve essere oggetto di costante verifica, al fine di garantire l'efficacia del loro sistema di autocontrollo e la rispondenza delle forniture ai requisiti del Capitolato d'appalto. La procedura deve essere applicata a tutte le materie prime, semilavorati, intermedi, prodotti pronti e servizi, con particolare riferimento ai fornitori della manutenzione.

L'I.A. è obbligata ad effettuare almeno un audit presso la sede di lavorazione del fornitore ai fini del referenziamento e uno successivo a cadenza annuale di verifica, mediante il proprio servizio di qualità o equivalente o avvalendosi di organi esterni qualificati, presso le seguenti tipologie di fornitori: panifici, stabilimenti di produzione di formaggi, centri di sezionamento e confezionamento carni.

Inoltre l'I.A. dovrà predisporre appositi audit, comprensivi di campionamenti ed analisi, presso i punti di approvvigionamento e i produttori agricoli con riferimento alle tipologie di ortofrutta e altri alimenti per i quali è richiesta la filiera piemontese, secondo le modalità che verranno impartite dall'A.C., al fine di garantire il rispetto dei requisiti stabiliti nel capitolato e relativi allegati.

Di tali audit deve essere trasmesso immediatamente esito all'AC; in caso di necessità di miglioramenti l'I.A. dovrà attivarsi nei confronti del fornitore, pena il mancato referenziamento o la radiazione dall'elenco dei fornitori.

L'A.C. potrà prescrivere per giustificati motivi, durante l'esecuzione del contratto, l'effettuazione di audit da parte delle I.A. presso altri fornitori.

La procedura sopra indicata deve prevedere le azioni da intraprendere nel caso in cui le verifiche diano esito negativo.

Su richiesta dell'AC, l'I.A. dovrà fornire apposito 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 come pure la data degli audit presso i produttori e fornitori effettuati dall'I.A.

A fronte di criticità derivanti dal superamento dei limiti microbiologici stabiliti dall'Allegato 2e, nel caso di reiterate non conformità, laddove l'I.A. non intervenga con azioni correttive adeguate, e nel caso di audit dell'I.A. con esito non positivo, l'A.C. può richiedere audit supplementari 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.

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

Per l'ammissione del fornitore di prodotti/servizi è richiesta l'accettazione preventiva da parte dell'A.C.. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se trascorsi cinque giorni dal ricevimento della stessa, l'A.C. non ha espresso parere contrario.

• DIETE SPECIALI – MENU' ALTERNATIVI

30 - Diete speciali

a) L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per i bambini e il personale scolastico avente diritto al pasto affetti da patologie legate all'alimentazione, sulla base degli schemi dietetici fatti pervenire dall'A.C.. La dieta speciale dovrà essere attivata non oltre il terzo giorno feriale successivo al ricevimento dello schema dietetico.

E' previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, allergie, ecc.) l'utilizzo di prodotti specifici come da Tabelle Merceologiche (allegato n. 2b).

In merito alle fasi di gestione delle diete per patologie legate all'alimentazione (compresa la celiachia), si rimanda all'allegato n. 2g – *indicazioni operative per la gestione diete per patologia* - contenente disposizioni operative (comprendenti quelle a tutela dei diabetici) a cui l'I.A. si deve scrupolosamente attenere nelle fasi di preparazione e – laddove prevista - distribuzione delle diete speciali.

A titolo meramente esemplificativo si precisa che negli anni scolastici 2009/2010 e 2010/2011 la media giornaliera di diete speciali durante il calendario scolastico nei lotti da 1 a 8 è la seguente:

CELIACHIA		ALLERGIA		INTOLLERANZA		FAVISMO		ALTRO		Tot.
Obbligo	Pre-Obbl.	Obbligo	Pre-Obbl.	Obbligo	Pre-Obbl.	Obbligo	Pre-Obbl.	Obbligo	Pre-Obbl.	
186	59	269	276	34	71	54	33	233	285	1500

Nello stesso periodo, durante l'apertura del Soggiorno di Loano - lotto 9 le diete speciali giornaliere erogate sono state mediamente n. 30.

b) Su semplice richiesta dell'A.C., con un preavviso di almeno dieci giorni, I.A. dovrà provvedere anche all'elaborazione degli schemi dietetici, nell'ambito delle linee operative indicate dall'A.C., senza alcun compenso aggiuntivo.

L'I.A. dovrà assegnare un dietista ogni 2.500 pasti giornalieri (come indicati nell'all. 1 a della sez. 1); il dietista deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione.

Gli schemi dietetici dovranno essere elaborati entro due giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione ed attivati nei plessi scolastici entro i tre giorni lavorativi successivi o entro un termine più lungo individuato eventualmente dall'A.C.. L'A.C., a seguito di richiesta dell'I.A., potrà concordare eventuali deroghe dei termini qualora pervengano contemporaneamente richieste di diete speciali in numero particolarmente significativo.

Gli schemi dietetici, elaborati sulla base dei menù previsti dal presente capitolato, dovranno generalmente essere predisposti in corrispondenza della rotazione dei menù (da estivo ad invernale e viceversa) e in funzione dell'inizio dell'anno scolastico specialmente per i nuovi utenti del servizio.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. eventuali revisioni degli schemi dietetici in caso di necessità (es. variazione certificazione medica, cambio fascia d'età come da tabelle dietetiche, ecc.).

L'I.A. dovrà farsi carico di uniformare in tutti i lotti di propria competenza gli schemi dietetici per gli utenti con eguale patologia appartenenti alla stessa fascia d'età (come da tabelle dietetiche).

31 – Preparazione e fornitura diete speciali per i pasti veicolati

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

Le diete da somministrarsi calde dovranno essere preparate in legume refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di + 4° C al cuore del prodotto e conservazione a -2° C / + 4° C. Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C.

Al ricevimento presso le sedi scolastiche, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura. Prima della somministrazione i pasti dietetici da consumare caldi dovranno essere riattivati, previa fornitura da parte dell'I.A. presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legume fresco-caldo (+60°/65° C).

32 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta in tempo utile. Le composizioni delle diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono specificate nelle Tabelle dietetiche (allegato n 2c). Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni sette.

Qualora la dieta venga fornita in monorazione dovrà essere rispettato quanto previsto nell'art. 31.

33 - Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, devono essere forniti menù senza carne di maiale, senza carne e senza carne e pesce; inoltre, su richiesta dell'A.C., dovranno essere forniti menù con caratteristiche

particolari compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura (per i pasti delle scuole dell'obbligo) o dell'attrezzatura e la struttura della cucina (per i pasti delle scuole del preobbligo). I pasti alternativi possono essere veicolati in gastronomia a condizione che il numero di porzioni sia sufficiente per il mantenimento delle temperature previste.

Qualora il menu alternativo venga fornito in monorazione dovrà essere rispettato quanto previsto nell'art. 31.

Nell'allestimento dei menu alternativi, l'IA deve fornire il medesimo frutto del menu del vitto comune.

• IGIENE DELLA PRODUZIONE

34 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'IA.

Le IA devono essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua fase conformemente al Regolamento CE 852/2004. Inoltre detto piano deve recepire le disposizioni operative indicate nell'allegato 2n - *indicazioni operative per l'impostazione dei piani aziendali di autocontrollo*.

L'IA deve elaborare i diagrammi di flusso delle preparazioni previste dai menù suddivisi fra i pasti preparati in loco e i pasti preparati nei centri di cottura e successivamente veicolati nelle scuole. Detti diagrammi di flusso devono descrivere il processo di produzione e di lavorazione, dalla fase di ricevimento merci, stazionamento/stoccaggio refrigerato, preparazioni precedenti la cottura (apertura confezioni, nettatura e taglio vegetali, scongelamento, preparazione impasti a caldo e a freddo), cottura, abbattimento e riattivazione, stazionamento successivo a cottura, confezionamento e porzionatura e somministrazione, fino alla fase di sanificazione dei locali e delle attrezzature, prestando particolare attenzione agli stazionamenti durante la produzione, nonché alle contaminazioni crociate.

Le fasi di cui sopra sono ritenute minime, pertanto l'elaborazione del diagramma di flusso deve prenderle obbligatoriamente tutte in considerazione, fatte salve eventuali scelte aziendali di aumentare il numero delle medesime. L'elaborazione dei diagrammi di flusso può riguardare ogni singola preparazione o raggruppare le preparazioni analoghe fra loro (es. primi in brodo, primi asciutti, secondi impanati ecc.). In ogni caso è raccomandato l'utilizzo di un sistema che rappresenti la sequenza logico-temporale delle fasi di lavorazione; le stesse possono essere numerate ed identificate con una definizione che descriva sinteticamente l'evento o l'attività (es. 1) Ricevimento materie prime; 2) Stoccaggio; ecc.). Il monitoraggio e la registrazione delle fasi ritenute CCP deve essere effettuato in modo costante e non a campione.

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

Le IA devono inoltrare all'AC all'inizio di ogni anno scolastico, in copia controllata, i manuali di autocontrollo dei Centri di cottura e delle sedi decentrate, completo di procedure, istruzioni di lavoro e fac simile dei moduli utilizzati per le registrazioni. Parimenti deve essere inoltrata ogni variazione dei suddetti manuali.

In ogni struttura scolastica deve essere presente un documento dove registrare tempestivamente le non conformità aziendali.

35 – Piano Analisi

Le IA dovranno dotarsi di un piano analisi, distinto fra il centro di cottura e le scuole.

Il piano analisi per le scuole obbligo deve riguardare l'analisi su un cucinato finito e un tampone di superficie sulle attrezzature impiegate nella distribuzione (mestoli, forchettoni, cucchiari). Il numero minimo di analisi da svolgersi nell'anno scolastico (da ottobre a maggio), per i lotti aventi fino a 15 scuole, deve essere pari alla metà delle scuole presenti nel medesimo lotto, arrotondato per eccesso, mentre per i lotti con numero di scuole superiori a 15 è pari a 8 analisi nell'arco dell'anno scolastico. I campionamenti devono essere effettuati possibilmente nelle scuole più lontane dal centro di

cottura o in quelle in cui, per l'esiguo numero di pasti, è maggiormente difficoltoso garantire la corretta temperatura degli alimenti.

Per le scuole del preobbligo il campione analisi deve essere effettuato su intermedio di lavorazione o prodotto finito in numero di almeno un terzo delle scuole per lotto nell'anno scolastico (da ottobre a giugno). Analogamente deve essere effettuato un tampone di superficie (superfici di lavoro, attrezzature o attrezzi, es. tritacarne, teglie, piani di lavoro, mestoli e utensili).

I tamponi di superficie dovranno prendere in considerazione almeno i seguenti parametri: microrganismi aerobi a 30°, enterobatteriacee.

Copie di piani analisi ed esiti dei campionamenti dovranno essere conservati presso i rispettivi stabilimenti di produzione, a disposizione per le verifiche di conformità disposte dall'A.C.; inoltre dovranno essere trasmessi all'A.C. qualora richiesti.

36 - Prove di cessione a caldo

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

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

37 - Organizzazione del lavoro per la produzione

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 più operazioni 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 esterni quali insetti e altri animali nocivi; occorre fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

Con riferimento ai centri di cottura e ai magazzini:

- i locali devono essere strutturati in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione 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. I lavabi devono disporre 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 all'A.C. l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nei centri di cottura, che non potrà comunque iniziare prima delle ore 5.

38 - Conservazione campioni

Al fine di garantire la rintracciabilità del pasto l'I.A. deve giornalmente:

a) pasti veicolati

prelevare 4 campioni da g. 100 di ogni portata del pasto comune, confezionarli in sacchetti o contenitori sterili e riporne rispettivamente 2 in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e 2 in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore; qualora la scadenza delle 48 o 72 ore corrispondesse al sabato o

alla domenica lo smaltimento del campione deve essere effettuato il martedì successivo. I sacchetti o contenitori devono indicare l'alimento contenuto e la data del campione.

b) pasti preparati in loco

prelevare presso ogni cucina gr. 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 dell'A.C. e in nessun modo possono essere utilizzati dall'I.A. senza preventiva autorizzazione dell'A.C.. L'I.A. ha comunque la facoltà di trattenere altre quantità di prodotto senza incidere sulle grammature dei singoli piatti destinati all'utenza.

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

39 – Rilevazione corpi estranei

Se nel pasto vengono rilevati corpi estranei, il personale della scuola presente al momento del ritrovamento ne dà immediata comunicazione al personale dell'I.A. e all'ufficio controllo qualità del Servizio di Ristorazione scolastica. Sulla base delle informazioni ricevute, il suddetto ufficio valuterà se autorizzare la consegna del corpo estraneo ai dipendenti dell'I.A. o, per contro, inviare quanto prima nella scuola un incaricato che provvederà al ritiro di quanto ritrovato. Nel caso si optasse per la seconda ipotesi, il personale della scuola provvederà a riporre il corpo estraneo in un contenitore (es: scatola, piatto, ecc.) al fine di evitare qualsiasi manipolazione che possa compromettere eventuali analisi.

Contestualmente il personale della scuola provvederà ad inoltrare una comunicazione scritta all'ufficio controllo qualità nella quale siano dettagliatamente precisate le circostanze del ritrovamento (la data, il tipo di piatto in cui è stato ritrovato il corpo estraneo, ecc) al fine di consentire all'ufficio preposto di agire secondo le disposizioni capitolari.

Resta ferma l'eventuale attivazione delle autorità competenti nei casi di particolare gravità.

40 - Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica (allegato n. 2e).

41 - Conservazione delle derrate

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

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

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

I prodotti alimentari scaduti, rilevati nei locali della I.A. e nelle cucine e nei refettori delle scuole devono essere identificati come prodotti non conformi ed essere isolati, segregati in area apposita, identificati e tempestivamente eliminati; mentre per i prodotti non conformi per shelf-life superata, l'IA deve individuare e documentare la destinazione d'uso secondo procedura documentata.

a) pasti veicolati

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

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

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +0°C e +4°C.

Le uova devono essere conservate secondo procedura aziendale. Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero.

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

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

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

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

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

b) pasti preparati in loco

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

Le uova devono essere conservate secondo procedura aziendale.

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

42 – Recupero degli avanzi non distribuiti

Nel rispetto della L. 155/2003, l'IA dovrà collaborare ai progetti destinati al recupero delle porzioni non distribuite di alimenti, con particolare riferimento alle scuole dell'obbligo (dove il numero di utenti per plesso è superiore e compatibilmente con l'organizzazione del servizio). A tal fine gli alimenti non distribuiti dovranno essere conservati dalle I.A. in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati, secondo le disposizioni concordate con l'A.C.

Tali adempimenti dovranno essere osservati dall'I.A. anche per realizzare altri progetti dell'A.C. di recupero delle porzioni non distribuite di alimenti per destinarli a soggetti diversi da quelli indicati della L. 155/2003. In particolare potrà essere richiesto alle I.A. per un numero massimo di sette scuole primarie, selezionate dall'A.C., per ogni lotto aggiudicato, il recupero delle porzioni non distribuite di alimenti da destinarsi a soggetti identificati dall'A.C. provvedendo:

- alla fornitura, in ogni plesso scolastico coinvolto, di almeno un contenitore termico riscaldante alimentato elettricamente (contenitore a "porta attiva") per il mantenimento delle temperature degli alimenti contenuti nelle gastronorm (fornite anch'esse dalla I.A.) ivi inserite a fine servizio a cura del personale della stessa I.A.;
- all'attivazione di un idoneo servizio di trasporto (almeno n. 1 furgone per ogni lotto aggiudicato) che preveda, al termine della somministrazione dei pasti nelle scuole interessate, il ritiro dei contenitori a "porta attiva" contenenti le gastronorm e la loro consegna ai destinatari;
- a tutte le operazioni attinenti alla rilevazione delle temperature degli alimenti ed alle modalità operative necessarie per il funzionamento del progetto sia nei plessi scolastici coinvolti sia, eventualmente, presso i destinatari finali.

L'I.A. dovrà ancora provvedere al recupero ed al trasporto presso i centri di cottura o magazzini delle porzioni non distribuite di alimenti che si possono conservare, in condizioni di sicurezza conformi alla normativa, senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti, per il successivo ritiro da parte di terzi autorizzati.

L'I.A. dovrà inoltre rispettare quanto disposto dall'A.C. in merito alla destinazione delle eccedenze di cibi derivanti dalle preparazioni presenti nei plessi scolastici, non entrati nel circuito distributivo di somministrazione, alle strutture di ricovero di animali da affezione, secondo quanto disposto dalla vigente normativa.

43 - Modalità di preparazione, confezionamento e trasporto degli alimenti.

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51, Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la restante normativa vigente, anche regionale, in materia.

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.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle norme di cui sopra.

E' fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta che sarà valutata e verificata dall'A.C.. Si specifica inoltre che e' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto, salvo il trasporto, previa autorizzazione del Servizio di Ristorazione Scolastica, di pasti e derrate per altri servizi resi alla Città di Torino.

Gli automezzi devono esporre la seguente indicazione: "Città di Torino - Ristorazione Scolastica - Trasporto Pasti".

Su richiesta dell'AC, l'I.A. deve provvedere alla consegna della frutta e del pane, altrimenti previsti per il pranzo, presso le scuole dell'obbligo, in orario comunicato dall'AC, per il consumo degli stessi da parte degli utenti nell'intervallo del mattino.

44 - Contenitori per pasti destinati alla veicolazione

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e s.m.i, Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV, V e X, sanificabili e idonee per il trasporto degli alimenti.

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 chiusura, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni o ad incastro, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra e di evitare la fuoriuscita di alimenti.

Il parmigiano reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori isotermici, idoneamente identificato.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento. Le gastronorm contenenti vegetali in foglia cotti, devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

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

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.

45 - Rilevazione temperature

Presso ogni scuola dev'essere presente un termometro per la rilevazione delle temperature da vitto comune. Nel caso in cui siano presenti diete speciali, si rimanda a quanto previsto nell'allegato n. 2g.

Per effettuare le rilevazioni di temperatura l'I.A. deve utilizzare termometri tarati la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno $\pm 0,50^\circ$.

Nelle scuole, il personale addetto al ricevimento degli alimenti e dei pasti veicolati (anche d'emergenza) deve effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida al fine di evitare stazionamenti a temperatura non controllata.

Per salvaguardare la sicurezza e salubrità dei pasti durante tutta la fase di distribuzione, le IA devono essere in grado di dimostrare che il limite critico stabilito nel manuale di autocontrollo per quanto riguarda l'accettabilità di temperatura sia degli alimenti caldi che di quelli freddi, sia rispettato per tutta la durata della fase distributiva.

Qualora a seguito di rilevazione di temperatura, il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico.

• **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

46 - Norme generali

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono essere effettuate nei locali adibiti a cucina o nei centri di cottura, mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, conformemente a quanto stabilito da tutta la normativa vigente in materia. Tutti gli alimenti devono essere preparati e cucinati lo stesso giorno del consumo.

47 - Operazioni preliminari, preparazione e metodologie di cottura

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

- Legumi secchi: ammollo per alcune ore, secondo le procedure aziendali, con 2 ricambi di acqua.
- Per le verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nella stessa giornata del consumo.
- La carne trita deve essere macinata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate immediatamente prima delle operazioni di cottura.
- E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
- Per gli ortaggi in IV gamma da consumarsi crudi, le confezioni devono essere aperte al momento del condimento, cioè poco prima del consumo.
- Per ciò che attiene ai salumi, prosciutti ed affini (bresaola, arrosto di tacchino e manzo stufato, da somministrarsi freddi ecc.), è consentito l'approvvigionamento sul mercato di prodotti già affettati e confezionati sottovuoto. L'I.A. può provvedere all'affettatura e porzionatura di tali prodotti il giorno precedente il consumo solo in presenza di un flusso HACCP, che preveda lo stoccaggio in cella frigorifera di tale alimento la notte precedente come un CCP. Il trasporto può avvenire sia in vaschette per alimenti termosaldate, sia in contenitori gastronomici in acciaio.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.
- Gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperatura di 60-65°C fino al momento del consumo, in conformità agli studi HACCP aziendali, che devono prevedere il monitoraggio e la registrazione di temperatura durante il flusso operativo.
- Con riferimento esclusivo ai pasti veicolati, i prodotti da utilizzare per le preparazioni alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature. Inoltre la preparazione di piatti freddi a base di carne, verdura, salumi e formaggi deve avvenire in appositi locali, secondo la normativa vigente.
- Con riferimento esclusivo ai pasti preparati in loco, la consegna delle carni (bovine, avicole, suine) dovrà essere effettuata con tagli già preparati per la cottura quali fettine ed arrosto.

48 - Deroghe per pasti veicolati

Con riferimento ai pasti veicolati, per alcuni alimenti è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo. Essi sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'A.C., sulla base di specifica documentazione supportata da studi HACCP e analisi validati, potrà autorizzare la cottura il giorno antecedente il consumo, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra. Le preparazioni per cui è ammessa la cottura il giorno precedente il consumo devono essere immediatamente raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.

Dopo la fase di abbattimento, i prodotti devono essere posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +0°C e +4°C, nel rigoroso rispetto della catena del freddo. Per le verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati), il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura e consumo.

49 – Scongellamento

a) Pasti veicolati

Lo scongelamento dei prodotti surgelati, per gli alimenti che lo necessitano, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo o direttamente in cottura. In assenza di altre alternative è ammesso lo scongelamento in acqua corrente fredda.

b) Pasti preparati in loco

Il trasporto dei prodotti surgelati deve essere effettuato in conformità all'allegato C Parte I del DPR 327/80.

Al fine di abbreviare i tempi di scongelamento ed agevolare la preparazione dei pasti presso le cucine delle scuole, l'I.A. ha la possibilità di trasportare alcune materie prime (essenzialmente verdure e pesce) in fase di scongelamento, nel rispetto della vigente prassi consentita dagli organi competenti.

Come disposto dal parere emesso dalla Regione Piemonte-Direzione Sanità Pubblica-Settore Igiene e Sanità Pubblica, Prot. N. 19468/27.001 del 6-12-2002, il trasporto dev'essere in tal caso subordinato al rispetto dei seguenti vincoli:

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

50 – Condimenti

a) Pasti veicolati

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

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

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

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

b) Pasti preparati in loco

Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio extra vergine di oliva o burro conformemente a quanto previsto dagli allegati 2b e 2c.

51 - Pentolame per la cottura

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

• PULIZIE E SANIFICAZIONE, GESTIONE RIFIUTI, IMBALLAGGI

52 - Pulizia e sanificazione

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..

L'I.A. è tenuta a trasmettere le schede tecniche di sicurezza dei prodotti utilizzati per la pulizia, i quali devono essere conformi alla normativa vigente e a quanto disposto nell'allegato n. 2d – *prodotti di pulizia e attività di pulizia* - .

Le attività di pulizia di cucine, refettori, servizi igienici ad uso del personale dell'IA e locali connessi devono rispettare rigorosamente quanto disposto nell'allegato n. 2d., i cui contenuti devono essere recepiti nella procedura elaborata dall'IA.

Si precisa che la pulizia dei vetri deve riguardare sia la parte interna sia quella esterna.

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.

Al fine di garantire adeguate condizioni igieniche nella fase di ricevimento delle derrate alimentari e dei pasti veicolati, l'IA dovrà provvedere alla pulizia dell'area esterna di ricevimento derrate e pasti; in caso di nevicata, in presenza di particolari criticità, l'IA dovrà intervenire per consentire l'accesso dei mezzi di trasporto.

53 – Rifiuti

Nei plessi scolastici, i rifiuti derivanti dalla preparazione e distribuzione dei pasti devono essere convogliati negli appositi contenitori per la raccolta presenti nei refettori (scuole dell'obbligo) e nelle cucine (scuole e nidi d'infanzia) provvedendo alla raccolta differenziata come previsto dal gestore della raccolta rifiuti, in relazione alla zona dove è ubicata la scuola.

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

A titolo esemplificativo, qualora previsto dal sistema di gestione di raccolta dei rifiuti, l'IA 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 tipologie di rifiuto presso gli appositi centri di raccolta dislocati sul territorio (cd. "ecocentri"), rispetto al quale le IA dovranno predisporre un piano di trasporti che preveda, con adeguata cadenza e, comunque, secondo quanto stabilito dall'AC, il ritiro dei rifiuti del servizio di ristorazione, presso ogni plesso scolastico interessato, e il loro conferimento presso tali centri di raccolta, adottando modalità di stoccaggio provvisorio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

E' obbligo dell'IA 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 l'A.C.

Presso ogni centro di cottura e magazzino, l'IA dovrà organizzare un adeguato sistema di raccolta differenziata di ogni imballaggio o scarto di lavorazione, provvedendo al conferimento delle varie tipologie di rifiuti presso i più vicini centri di raccolta (cd. "ecocentri") o altri centri autorizzati per lo smaltimento, indipendentemente dalla presenza di specifici obblighi previsti dal gestore della raccolta di rifiuti competente per zona; ogni onere in proposito è carico dell'IA.

54 – Imballaggi

Le forniture devono essere effettuate limitando il volume degli imballaggi e utilizzando ove possibile imballaggi a rendere riutilizzabili, privilegiando 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 è fatto obbligo alle I.A. l'utilizzo:

- nelle scuole del preobbligo e ove possibile nelle scuole dell'obbligo, di prodotti in confezioni di capacità maggiore evitando le monoporzioni, ed in particolare evitando monoporzioni per prodotti quali succhi di frutta, tortine/merendine, ecc.;
- nel caso di imballaggi multipli, di confezioni in monomateriale anziché multimateriale;
- per il confezionamento di piccole quantità di derrate, anche per le diete, di sacchetti in bioplastica biodegradabili conformi alla norma UNI 13432:2005;
- di prodotti con etichettatura informativa ambientale che definisca chiaramente i materiali utilizzati per la realizzazione degli imballaggi, le indicazioni sulle modalità di raccolta e sulle modalità di recupero e/o di riutilizzo, e fornisca le relative indicazioni sul corretto conferimento dei medesimi al servizio di raccolta differenziata.

• VERIFICHE DI CONFORMITA'

55 - Verifiche dell'Amministrazione Comunale

Con riferimento ai lotti 1 – 8, ai sensi del D.Lgs. 163/2006, del DPR 207/2010, del vigente sistema di controllo dei servizi della Città e del Sistema di Gestione di Qualità del servizio di ristorazione scolastica il Direttore dell'esecuzione del contratto potrà effettuare, in qualsiasi momento durante l'esecuzione, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'IA. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. A tal fine il medesimo sarà coadiuvato dagli organismi di seguito individuati e si applicheranno le norme sotto indicate. Con riferimento al lotto 9, il Direttore dell'esecuzione del contratto provvede alle verifiche avvalendosi di proprio personale ed eventualmente di organi esterni.

56 - Organismi preposti al controllo

Il Direttore dell'esecuzione del contratto disporrà i controlli anche mediante sopralluoghi nel luogo di erogazione del servizio e negli stabilimenti delle IA, avvalendosi in particolare:

- del personale dell'Ufficio Controllo Qualità Ristorazione del Servizio di Ristorazione scolastica per gli aspetti correlati al riscontro del menù giornaliero con quello previsto da calendario, al rispetto delle norme operative previste dal Capitolato, ecc.;
- del personale dell'Ufficio Gestione Ristorazione per la verifica della documentazione relativa alla regolamentazione sui contributi per i prodotti lattiero caseari, per gli aspetti relativi alla previsione/prenotazione dei pasti, ecc.;
- del personale dell'Ufficio manutenzione per la verifica dello stato dei locali e attrezzature, ecc.;
- di organi tecnici esterni per l'effettuazione di audit di maggiore complessità, l'analisi su campioni al fine di verificare il rispetto di quanto richiesto dalle tabelle merceologiche e la corretta applicazione delle norme a tutela dell'utenza.

57 - Metodologia delle verifiche di conformità

Gli incaricati delle verifiche di conformità effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee.

I controlli sono:

- a vista, in particolare basati sulla verifica del rispetto e dell'adeguatezza dell'autocontrollo aziendale
- analitici.

Si riportano a mero titolo esemplificativo, le tipologie di verifiche che potranno essere disposte.

Autocontrollo

- Presenza, adeguatezza e applicazione dei diagrammi di flusso delle produzioni con identificazione dei CCP e applicazione dei limiti critici
- Verifica esistenza piano dei campionamenti
- Esecuzione di audit interni
- Completezza e applicazione delle procedure aziendali
- Presenza di un termometro funzionante
- Presenza di uno scaldavivande funzionante
- Identificazione delle aree e delle attrezzature e loro corretto utilizzo
- Controllo e registrazione della temperatura dei frigoriferi e sbrinatori conformi
- Applicazione procedura per la gestione delle non conformità
- Garanzia della rintracciabilità dei prodotti e degli imballi
- Rispetto delle temperature dei prodotti
- Registrazione rilevazioni nelle fasi di ricevimento e preparazione pasti
- Assenza di corpi estranei nelle derrate e assenza di prodotti personali nelle aree di lavorazione

Capitolato

- Corrispondenza delle derrate alle caratteristiche merceologiche richieste
- Preparazione/confezionamento delle diete speciali secondo le richieste del Capitolato
- Conservazione dei campioni secondo le modalità previste dal Capitolato
- Presenza della tabella grammatura a crudo/cotto
- Rispetto del menù previsto
- Adeguatezza del comportamento etico e igienico del personale
- Verifica rispetto shelf life alimenti
- Controllo rintracciabilità degli imballi
- Verifica corretta etichettatura, elenco ingredienti, quantità, data di scadenza o lotto, nome produttore, in lingua italiana o traduzione e dati relativi al prodotto biologico

Disinfestazione

- Presenza procedura e/o programma di disinfestazione e derattizzazione
- Presenza delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti di disinfestazione/derattizzazione
- Assenza evidenze della presenza di animali infestanti

Formazione

- Adeguatezza e applicazione della procedura di formazione
- Verifica rispetto formazione richiesta da Capitolato

Igiene

- Assenza di prodotti in stazionamento a temperatura ambiente
- Protezione e identificazione dei prodotti pasto comune e diete speciali
- Assenza di prodotti scaduti
- Assenza di prodotti stoccati a terra e allontanamento di cartoni e cassette
- Piano di controllo della potabilità dell'acqua
- Corretto utilizzo degli armadietti in dotazione
- Trasporto
- Compilazione delle schede di pulizia e disinfezione dei mezzi di trasporto

- Documento di trasporto conforme
- Presenza di cartello identificativo su automezzo

Manutenzione

- Locali, attrezzature e utensileria in buono stato di manutenzione
- Presenza e applicazione della procedura di manutenzione
- Verifica avvenuta riparazione di attrezzatura ed elettrodomestici da parte della IA

Pulizia

- Applicazione della procedura di pulizia e disinfezione e corretta compilazione modulistica dei trattamenti di pulizia e disinfezione
- Locali, attrezzature e utensileria puliti
- Corretto stoccaggio e presenza schede tecniche e di sicurezza dei prodotti di pulizia e disinfezione
- Pulizia area ricevimento derrate e pasti esterna alla struttura

Diete

- Presenza schema dietetico e menù alternativo
- Presenza e funzionamento forno micronde
- Istruzione rilevamento T° piatto dieta e alternativo
- Istruzione tempi di riattivazione forno
- Identificazione piattino dieta e alternativo
- Presenza e corretto utilizzo termometro per diete

Gradibilità pasti

- Valutazione gradibilità pasto da parte dell'utenza
- Valutazione organolettica personale del pasto consumato da utenza

L'A.C. si riserva l'effettuazione di ulteriori controlli ritenuti necessari.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C.. I controlli effettuati dagli incaricati dell'A.C. potranno dar luogo al «blocco delle derrate», con l'eventuale variazione del menù.

L'IA deve fornire immediatamente evidenza dei controlli effettuati dall'autorità di vigilanza competente (ASL, NAS, ecc.) , fornendo all'A.C. copia dei rilievi (anche se positivi) e prescrizioni da essa disposta.

I controlli analitici si effettuano mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

I campionamenti potranno essere effettuati sia sui prodotti ancora in confezione integra sia sui prodotti cotti o in fase di cottura, sia presso gli stabilimenti sia presso cucine e refettori.

Al fine di consentire i controlli sulle confezioni integre si prescrive quanto segue:

- scuole dell'obbligo (pasti veicolati): le carni rosse dovranno già essere disponibili presso i centri di cottura il giorno precedente la somministrazione a partire dalle ore 8; qualora la carne bovina venga somministrata di lunedì, le carni dovranno essere disponibili - sempre nel centro di cottura - a partire dalle ore 5 del lunedì medesimo;

- scuole del preobbligo (pasti preparati in loco): le lavorazioni delle carni rosse direttamente nelle scuole/nidi d'infanzia non possono avvenire prima delle ore 9, le I.A. dovranno istruire i cuochi delle cucine in proposito.

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

Si precisa che nel momento del prelievo del campione da parte dell'organo incaricato dall'A.C.:

- qualora il campionamento avvenga presso il centro di cottura verrà lasciato presso il medesimo controcampione per l'IA che dovrà procedere alla relativa conservazione per due mesi e, in caso di apertura di non conformità, potrà procedere a controanalisi;

- qualora il campionamento avvenga presso una scuola, un controcampione verrà posto in adeguato contenitore sterile e conservato adeguatamente presso l'organo incaricato dell'analisi.

58 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)

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

I componenti della Commissione Mensa possono accedere per i controlli ai locali destinati al servizio di ristorazione in numero non superiore a 2 contemporaneamente e solamente se si trovano in buone condizioni di salute.

Dovranno svolgere le proprie funzioni di controllo senza ostacolare o ritardare lo svolgimento del servizio, con esclusione di ogni forma di contatto diretto o indiretto con gli alimenti, utensileria, stoviglie o altri oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

I membri della Commissione non possono formulare osservazioni o contestazioni al personale dipendente dalle imprese di ristorazione, né richiedere la consegna di copia di alcun documento.

Il controllo della Commissione Mensa verte sul rispetto da parte delle imprese di ristorazione delle prescrizioni contenute nel capitolato d'appalto e in particolare sulle modalità di svolgimento del servizio indicate nelle check list messe a disposizione dal Servizio di Ristorazione Scolastica (per esempio: verificare l'esatta distribuzione delle diete speciali, la pulizia delle attrezzature, degli arredi e dei locali dove vengono consumati i pasti e delle relative pertinenze).

Nei nidi e scuole per l'infanzia, i componenti della Commissione possono assistere in particolare all'arrivo delle derrate e verificarne la conformità al capitolato d'appalto e al menù del giorno, assieme agli operatori addetti. Non è, invece, consentita la permanenza in cucina durante la preparazione dei pasti: eventuali controlli all'interno di questo locale possono essere effettuati prima dell'inizio della manipolazione delle derrate o dopo la distribuzione dei pasti.

La Commissione può relazionare al Servizio di Ristorazione Scolastica avvalendosi esclusivamente della modulistica predisposta ad hoc al fine di agevolare le operazioni di controllo e gli interventi successivi del Servizio medesimo.

Le Commissioni Mensa possono chiedere all'Ufficio Gestione Ristorazione di effettuare visite presso le sedi operative delle imprese di ristorazione (magazzini di stoccaggio derrate per tutte le scuole e centri di cottura per le scuole dell'obbligo) secondo le modalità che verranno concordate con detto ufficio, al fine di organizzare opportunamente il controllo a sorpresa presso tali sedi.

La Commissione può effettuare un controllo della gradibilità dei pasti mediante l'assaggio, che potrà avvenire a fine distribuzione qualora siano avanzate porzioni delle varie componenti del pasto. Qualora un componente della Commissione voglia avere garanzia del consumo dell'intero pasto, deve prenotarlo il giorno precedente presso l'Ufficio Gestione Ristorazione corrispondendone il relativo prezzo.

E' fatto obbligo all'I.A., nella persona del Responsabile del servizio o suo delegato, di partecipare alle riunioni delle Commissioni Mensa previo accordo della Commissione con l'AC.

59 - Adempimenti conseguenti ai controlli dell'A.C.

In esito ai controlli effettuati, il Direttore dell'esecuzione farà pervenire all'I.A. per iscritto le non conformità, le osservazioni e le raccomandazioni, richiedendo motivazioni, trattamenti e azioni di miglioramento alle quali l'I.A. deve rispondere per iscritto nei termini stabiliti instaurando adeguato contraddittorio tra le parti; possono altresì essere formulate delle prescrizioni alle quali la IA deve uniformarsi nei tempi previsti dall'AC.

E' fatta salva, qualora venga contestata una non conformità, l'applicazione delle penali ai sensi e nei modi di cui all'art. 13 Sez. 1 del presente Capitolato.

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

60 – Verifica finale di conformità

Alla conclusione dell'appalto, si effettuerà la verifica finale di conformità, come previsto dalla vigente normativa, nell'ambito della quale si provvederà alla verifica dei locali e attrezzature concesse all'IA, secondo le modalità riportate nell'art. 4.

61 - Allegati

Gli allegati della Sez. 2 sono i seguenti:

- 2a menù
- 2b tabelle merceologiche
- 2c tabelle dietetiche
- 2d prodotti di pulizia e attività di pulizia
- 2e limiti contaminazione microbica
- 2f tabella colori da repertorio di immagine "Alberico cuoco amico"
- 2g indicazioni operative per la gestione delle diete per patologia
- 2h caratteristiche tecniche elettrodomestici e arredi
- 2i operatori ed orari di servizio nei plessi scolastici cittadini
- 2l procedura gestione pasti emergenza nelle scuole dell'obbligo
- 2m indicazioni operative per l'erogazione dell'acqua di rete nelle scuole
- 2n indicazioni operative per l'impostazione dei piani aziendali di autocontrollo

IL DIRIGENTE
Dott. Filippo Valfrè