



# CITTA' DI TORINO

DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE STATALI DELL'OBBLIGO, NELLE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI E STATALI E NEI NIDI D'INFANZIA COMUNALI**

PERIODO 01/09/2018 – 31/08/2021

PROCEDURA APERTA

aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa

SEZIONE 2 - SPECIFICHE TECNICHE

# SOMMARIO

PREMESSA .....	5
TITOLO I – IMMOBILI, ATTREZZATURE, ARREDI .....	5
ART. 1 - CENTRI DI COTTURA E MAGAZZINI DI STOCCAGGIO DELLE DERRATE .....	5
ART. 2 – IMMOBILI, ATTREZZATURE E ARREDI IN USO GRATUITO ALL’I.A. ....	5
ART. 3 – CONSEGNA DEI BENI .....	6
ART. 4 – RICONSEGNA.....	6
ART. 5 – MANUTENZIONE ORDINARIA.....	6
ART. 6 – ELETTRODOMESTICI, ARREDI, STOVIGLIE, IMPIANTI .....	7
6.1) <i>Acquisto, installazione e smaltimento</i> .....	7
6.2) <i>Manutenzione</i> .....	8
6.3) <i>Manutenzione di impianti elettrici, termici, apparecchiature a gas</i> .....	9
ART. 6BIS – UTENZE DEL GAS AD USO COTTURA .....	9
TITOLO II – TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI, MATERIALI DI CONSUMO, QUALITA’, INTERRUZIONI .....	9
ART. 7 – ACCESSO AI LOCALI .....	9
ART. 8 – COMUNICAZIONI, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI .....	10
ART. 9 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE.....	10
ART. 10 – ALTRE ATTIVITA’ .....	11
ART. 11 – GESTIONE DEI MATERIALI DI CONSUMO .....	12
ART. 12 - SISTEMA DI QUALITÀ .....	13
ART. 13 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....	13
TITOLO III – ORGANIZZAZIONE, PERSONALE, FORMAZIONE.....	13
ART. 14 - ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E PERSONALE.....	13
14.1) <i>Organizzazione e coordinamento</i> .....	13
14.2) <i>Personale impiegato, variazioni e sostituzioni</i> .....	14
ART. 15 - FORMAZIONE DEI LAVORATORI .....	14
15.1) <i>Principi generali</i> .....	14
15.2) <i>Formazione dei lavoratori addetti a preparazione e distribuzione dei pasti</i> .....	15
15.3) <i>Formazione dei lavoratori addetti al trasporto</i> .....	15
15.4) <i>Contenuti formativi in tema di sostenibilità ambientale</i> .....	16
ART. 15 BIS – PIANO DELL’INFORMAZIONE .....	16
ART. 16 – RAPPORTO NUMERICO UTENTI/ ADDETTI - INTEGRAZIONI DI ORARIO/ORGANICO .....	16
16.1) <i>Scuole dell’obbligo</i> .....	16
16.2) <i>Scuole e Nidi d’Infanzia</i> .....	17
ART. 17 – PIANO DEL TRASPORTO .....	17
ART. 18 – INDUMENTI DI LAVORO .....	18
ART. 19 - IGIENE.....	18
ART. 20 - DIVIETO DI FUMO .....	18
TITOLO IV - DERRATE ALIMENTARI .....	18
ART. 21 - CARATTERISTICHE E RIFERIMENTI NORMATIVI .....	18
ART. 22 - ETICHETTATURA E IDENTIFICAZIONE.....	19
TITOLO V - TABELLE DIETETICHE, MENU, FORNITORI .....	19

ART. 23 – CARATTERISTICHE DELLE VIVANDE.....	19
ART. 24 – MENU.....	19
ART. 25 - VARIAZIONI DEL MENU .....	20
25.1) <i>Variazioni in caso di eventi imprevedibili</i> .....	20
25.2) <i>Variazioni in caso di mancata reperibilità delle derrate</i> .....	20
25.3) <i>Controlli sulle variazioni per mancata reperibilità delle derrate</i> .....	20
25.4) <i>Variazione in caso di pasti eccedentari</i> .....	21
ART. 26 - STRUTTURA DEI MENU .....	21
ART. 27 - ACQUA DI RETE .....	21
ART. 28 - PASTI FREDDI – SERVIZI PARTICOLARI .....	22
28.1) <i>Pasti freddi</i> .....	22
28.2) <i>Servizi particolari</i> .....	22
ART. 29 - REFERENZIAMENTO E CONTROLLO DEI FORNITORI.....	23
TITOLO V - DIETE SPECIALI – MENU' ALTERNATIVI .....	23
ART. 30 - DIETE SPECIALI .....	23
ART. 31 –DIETE SPECIALI PER I PASTI VEICOLATI .....	24
ART. 32 - MENU IN BIANCO.....	24
ART. 33 - MENU ALTERNATIVI.....	24
TITOLO VI - IGIENE DELLA PRODUZIONE .....	25
ART. 34 – PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO.....	25
ART. 35 – PIANO DELLE ANALISI .....	25
ART. 36 - PROVE DI CESSIONE A CALDO .....	26
ART. 37 - FLUSSI OPERATIVI - SPECIFICHE DEGLI STABILIMENTI .....	26
37.1) <i>Flussi operativi</i> .....	26
37.2) <i>Specifiche strutturali dei centri cottura e dei magazzini</i> .....	26
ART. 38 – PRELIEVO E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI .....	26
ART. 39 – RILEVAMENTO DI CORPI ESTRANEI .....	27
ART. 40 – LIVELLI DI QUALITÀ IGIENICA.....	27
ART. 41 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE.....	27
ART. 42 – RECUPERO E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI .....	28
ART. 43 - PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI .....	28
ART. 44 - CONTENITORI PER I PASTI DESTINATI ALLA VEICOLAZIONE.....	29
ART. 45 - RILEVAZIONE DELLE TEMPERATURE .....	29
TITOLO VII - MANIPOLAZIONE E COTTURA .....	29
ART. 46 - NORME GENERALI.....	29
ART. 47 - PREPARAZIONE E METODI DI COTTURA .....	29
ART. 48 - DEROGHE PER PASTI VEICOLATI .....	30
ART. 49 – SCONGELAMENTO.....	30
ART. 50 – CONDIMENTI.....	31
ART. 51 - PENTOLAME PER LA COTTURA.....	31
TITOLO VIII - PULIZIE, SANIFICAZIONE, RIFIUTI, IMBALLAGGI.....	31
ART. 52 - PULIZIA E SANIFICAZIONE .....	31

ART. 53 – GESTIONE DEI RIFIUTI.....	32
ART. 54 – GESTIONE DEGLI IMBALLAGGI.....	32
TITOLO IX – CONTROLLI E VERIFICHE DI CONFORMITA’ .....	33
ART. 55 – CONTROLLI DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	33
ART. 56 - ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI .....	33
ART. 57 - VERIFICHE E CONTROLLI DI CONFORMITÀ.....	33
57.1) <i>Controlli a vista</i> .....	34
57.2) <i>Controlli analitici</i> .....	35
ART. 58 – CONTROLLI DELLE RAPPRESENTANZE DEGLI UTENTI (COMMISSIONI MENSA).....	36
ART. 59 – VERIFICA FINALE DI CONFORMITÀ .....	36
ART. 60 – ALLEGATI.....	36

## **SEZIONE 2 - SPECIFICHE TECNICHE**

### **PREMESSA**

Per la regolare esecuzione del Servizio di Ristorazione scolastica, con le presenti Specifiche Tecniche e con i relativi Allegati si dettagliano e si integrano le modalità di partecipazione alla gara di cui alla Sezione 1 del Capitolato; nella presente Sezione 2 si definiscono pertanto le prestazioni, le funzioni, le caratteristiche, il contesto, le modalità di controllo, i criteri di accettabilità, le norme applicabili e quelle di riferimento per l'esecuzione del servizio con le modalità richieste dalla Civica Amministrazione (in seguito A.C.). A tale fine se ne descrivono i requisiti e le caratteristiche, in termini rispettivamente di locali, attrezzature, arredi, trasporto e consegna dei pasti, materiali di consumo, livelli di qualità, organizzazione del lavoro, modalità d'impiego dei lavoratori, caratteristiche delle derrate, selezione dei fornitori, regole d'igiene e sicurezza, tecniche di manipolazione, cottura e distribuzione dei pasti, modalità di esecuzione dei processi di pulizia, sanificazione e controllo, strumenti e modalità operative a tutela della salute e della sicurezza, prescrizioni applicabili al servizio ed alle relative forniture in termini di confezionamento, imballaggio ed etichettatura. Tutte le prestazioni indicate nella presente Sezione 2 poste a carico dall'A.C. all'impresa aggiudicataria (in seguito I.A.) s'intendono interamente compensate dalla corresponsione del prezzo del pasto risultante in sede di offerta economica, con le modalità di cui alla Sezione 1 del Capitolato.

### **TITOLO I – IMMOBILI, ATTREZZATURE, ARREDI**

#### **ART. 1 - CENTRI DI COTTURA E MAGAZZINI DI STOCCAGGIO DELLE DERRATE**

Il/i magazzino/magazzini per lo stoccaggio delle derrate ed il/i centro/centri di cottura dei pasti deve /devono essere ubicato/ubicati ed avere caratteristiche tali da consentire i tempi e le modalità di consegna dei pasti veicolati e delle derrate dal/dai magazzino/magazzini di stoccaggio delle derrate e/o dal/dai centro/centri di cottura alle sedi scolastiche di esecuzione del Servizio di Ristorazione scolastica (in seguito servizio), come descritti agli artt. 1 e 2 della Sezione 1 e all'art 8 della presente Sezione 2 del Capitolato (in seguito Sezione 2). Il/i magazzino/magazzini e il/i centro/centri di cottura deve/devono possedere in particolare superfici, volumi relativi a capacità di stoccaggio delle derrate sia a temperatura ambiente sia refrigerate, a lavorazione ed a confezionamento dei pasti adeguati a soddisfare la fornitura di pasti veicolati e di derrate crude del/dei lotto/i aggiudicato/i. Le suddette caratteristiche strutturali devono essere documentate anche dalla relativa planimetria con indicazione delle destinazioni d'uso di spazi e locali, attrezzature installate e flussi operativi. I locali e le attrezzature devono essere conformi alle norme vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzione degli incendi e sicurezza.

E' vietata la cessione a terzi dello stabilimento per la preparazione, stoccaggio e confezionamento di pasti di qualsiasi tipo.

#### **ART. 2 – IMMOBILI, ATTREZZATURE E ARREDI IN USO GRATUITO ALL'I.A.**

Dalla data d'inizio del servizio e fino al termine di esecuzione dello stesso, alle condizioni di cui ai successivi articoli, l'A.C. concede in uso gratuito e consegna all'I.A. i seguenti beni mobili ed immobili da destinarsi esclusivamente all'esecuzione del Servizio di Ristorazione scolastica di cui all'art. 1 della Sezione 1 del Capitolato (in seguito Sezione 1):

- con riferimento alle scuole dell'obbligo, i locali destinati alla distribuzione, le attrezzature e gli arredi presenti necessari per la distribuzione dei pasti;
- con riferimento ai Nidi ed alle Scuole d'Infanzia (in seguito preobbligo), la cucina, i magazzini, le attrezzature e gli arredi presenti necessari per la preparazione dei pasti, nelle singole sedi.

L'I.A. è tenuta a non mutare, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati. Tutti i beni consegnati all'I.A. s'intendono funzionanti, in buono stato ed idonei alle relative funzioni nel rispetto delle norme che regolano la materia. L'I.A. è responsabile di conservazione, custodia e vigilanza dei suddetti beni dati in uso dall'A.C. per la durata del contratto di affidamento del servizio, al termine della quale l'I.A. deve riconsegnare i beni di proprietà

dell'A.C. nelle medesime quantità, in buono stato d'uso e manutenzione e liberi da vincoli e liti di qualsiasi natura. L'A.C. si riserva di rinnovare l'uso gratuito dei beni in caso di rinnovo del contratto nei termini di cui ai parr. 6.3) e/o 6.4) dell'art. 6 della Sezione 1. I beni sono concessi e consegnati nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano al momento della consegna ed all'I.A. ne è vietata la cessione a terzi; ad eccezione degli interventi di manutenzione ordinaria di cui ai successivi artt. 4 e 5, l'I.A. è tenuta a non apportarvi modificazioni, innovazioni o trasformazioni in assenza della preventiva autorizzazione scritta dell'A.C.; l'I.A. è tenuta all'eventuale ripristino, fatti salvi i maggiori danni e l'applicazione di penali e/o la risoluzione del contratto, senza che l'A.C. sia tenuta ad alcun indennizzo o risarcimento all'I.A.. In ogni caso l'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni a persone e/o cose eventualmente causati da tali modifiche, innovazioni o trasformazioni eseguite dall'I.A. anche in presenza della relativa autorizzazione; l'I.A. è tenuta al ripristino dei beni concessi anche in caso di furti, perdite e/o danneggiamenti, indipendentemente dalle relative cause. Previ accordi con l'A.C., in alcune scuole dell'obbligo gli spazi interni al refettorio potrebbero essere utilizzati dalle istituzioni scolastiche per consentire il consumo del pasto domestico agli utenti non iscritti al Servizio di Ristorazione scolastica. In tali casi l'I.A. è sollevata da ogni responsabilità in ordine all'area di refettorio sottratta alla propria competenza; stanti le significative modifiche apportate al locale refettorio, l'I.A. è tuttavia tenuta a comunicare all'autorità competente le suddette modifiche con le medesime modalità adottate per la registrazione (S.C.I.A. e documentazione pertinente).

### **ART. 3 – CONSEGNA DEI BENI**

Prima dell'inizio del servizio il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (in seguito D.E.C.) provvede a consegnare all'I.A. l'elenco dei beni di cui al precedente art. 2 che sarà sottoscritto da entrambe le parti. Tutti i beni avuti in consegna dall'A.C. si intendono funzionanti ed in buono stato e idonei al loro funzionamento nel rispetto della vigente normativa.

### **ART. 4 – RICONSEGNA**

Alla scadenza del contratto l'I.A. deve aggiornare l'elenco relativo ai beni consegnati di cui al precedente art. 2 ed a quelli eventualmente acquisiti dall'I.A. stessa che passano in proprietà dell'A.C.. In base agli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 l'I.A. deve inoltre auto dichiarare che i beni in uso gratuito e gli impianti sono riconsegnati nelle medesime quantità, in buono stato d'uso e manutenzione e liberi da vincoli e liti di qualsiasi natura. Qualora al momento della riconsegna rilevi la mancanza di alcuni beni e/o beni non funzionanti o non idonei, l'A.C. pone a carico dell'I.A. ogni eventuale sostituzione, reintegro o riparazione; l'I.A. deve provvedervi entro dieci (10) giorni dalla data di ricevimento dell'apposita comunicazione dell'A.C.. Decorso inutilmente tale termine l'A.C. provvede alle sostituzioni ed al reintegro e/o riparazione dei beni, dandone comunicazione scritta all'I.A. e trattenendo le spese sostenute dalla liquidazione dei corrispettivi all'I.A. oppure dalla garanzia.

### **ART. 5 – MANUTENZIONE ORDINARIA**

L'I.A. deve eseguire tutti gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna dall'A.C. per garantirne costantemente le ottimali condizioni di utilizzo, l'efficienza e la funzionalità durante la durata del contratto per la destinazione di cui al precedente art. 2. A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, per manutenzione ordinaria s'intendono in particolare i seguenti interventi che l'I.A. deve attuare in base alle indicazioni dell'A.C.:

- tinteggiatura delle pareti della cucina/refettorio e dei locali di pertinenza nonché degli infissi interni ed esterni secondo le indicazioni dell'A.C.;
- sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e posa di quelle eventualmente mancanti. E' escluso dagli interventi di manutenzione ordinaria l'integrale rifacimento della piastrellatura;
- riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti, ivi compresi quelli con comandi non manuali (con leva a gomito o a pedale) qualora non più riparabili;

- disotturazioni degli scarichi, anche con l'impiego di *canal jet*, qualora necessario e previo accordo con l'A.C., nonché eventuali altri interventi di modesta entità che non abbiano carattere strutturale e siano necessari per il regolare funzionamento delle cucine e dei locali;
- qualora necessaria per garantire adeguate condizioni igieniche e sanitarie, installazione oppure sostituzione/riparazione di zanzariere;
- sostituzione dei vetri e riparazione degli infissi;
- installazione e sostituzione di molle chiudi-porta;
- qualora mancanti (anche nei refettori di nuova realizzazione), installazione e riparazione degli isolanti acustici collocati nei soffitti dei refettori, anche qualora tali isolanti servano parzialmente anche altri locali non destinati al Servizio di Ristorazione;
- installazione e sostituzione di coprispigholi;
- installazione e sostituzione di idonea banda paraurti a parete ad altezza di sedie, carrelli, contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- sostituzione e posa dei copriwater dei servizi igienici utilizzati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione pasti;
- sostituzione oppure riparazione dei boiler elettrici, compresa la sostituzione di boiler con maggiore capacità, qualora sia necessario per migliorare le condizioni igienico-sanitarie;
- rimozione di lavelli in ceramica presso cucine/locali di lavaggio dei vassoi, previo accordo con l'A.C., nonché acquisto e posa dei nuovi lavelli. L'I.A. deve smaltire le macerie presso i centri indicati dal gestore della raccolta dei rifiuti solidi urbani del Comune di Torino.

Poiché la pavimentazione di cucine e refettori è costituita da piastrelle antiscivolo, negli interventi di sostituzione o di ripristino l'I.A. deve utilizzare materiale con tale caratteristica. L'I.A. non può utilizzare alcun elemento aggiuntivo ai rubinetti quali gomme da giardino, lance, rompigitto in plastica, ecc..., né può cospargere i pavimenti con eccessive quantità d'acqua gettata direttamente con secchi sui pavimenti stessi, né può gettare rifiuti solidi, alimentari e non, negli scarichi di lavelli, pozzetti, pentoloni e servizi igienici. Qualora l'I.A. non esegua gli interventi di manutenzione ordinaria di propria competenza, ferma restando l'irrogazione delle eventuali penali di cui all'art. 29 ed all'*Allegato Im* della Sezione 1 e restando impregiudicato il risarcimento degli eventuali danni conseguenti all'inadempimento, l'A.C. vi provvede dandone comunicazione scritta all'I.A. e trattenendo le spese sostenute dalla liquidazione dei corrispettivi all'I.A. oppure dalla garanzia. In ogni caso l'A.C. si riserva di provvedere a ripristini, riparazioni e altri interventi manutentivi ritenuti necessari, anche in relazione ad eventi impreveduti o urgenti.

## **ART. 6 – ELETTRODOMESTICI, ARREDI, STOVIGLIE, IMPIANTI**

### **6.1) Acquisto, installazione e smaltimento**

L'I.A. deve provvedere alla sostituzione e all'installazione degli elettrodomestici, arredi e suppellettili presenti nei locali destinati al Servizio di Ristorazione scolastica, qualora tali beni non possano essere riparati oppure non siano più funzionali ed idonei al relativo utilizzo; qualora si verificino tali circostanze l'I.A. deve provvedere all'acquisto di:

- grandi elettrodomestici: cucine, forni, frigoriferi, lavastoviglie, bollitori;
- piccoli elettrodomestici: frullatori ad immersione e non, spremiagrumi, tritacarne, fruste ed ogni altro attrezzo necessario (ad esempio piccoli elettrodomestici di tipo casalingo); a decorrere dall'inizio del servizio l'I.A. deve inoltre acquistare i piccoli elettrodomestici indispensabili per la realizzazione oppure per la preparazione ottimale di alcune preparazioni alimentari, di cui le cucine dei plessi del preobbligato siano sfornite;
- carrelli portavivande e scolavassoi;
- contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- armadietti spogliatoio;
- arredi e lavelli in acciaio inossidabile, armadi metallici;
- tavoli, arredi, sedie dei refettori per gli utenti del Servizio di Ristorazione;
- carrelli termici e linea self service per pasti veicolati;
- pentolame, utensileria, stoviglie e contenitori utilizzati nella preparazione e distribuzione dei pasti (ad esempio pentole, teglie, mestoli, zuppiera, vassoi, ecc...);

- per consentire la regolare esecuzione del servizio a decorrere dal relativo inizio, l'I.A. deve inoltre provvedere all'acquisto di pentolame, utensileria e contenitori necessari per la produzione e distribuzione delle preparazioni alimentari, qualora le cucine o i refettori ne siano sprovvisti. Ad eccezione dei piccoli elettrodomestici, del pentolame e dell'utensileria che permangono di proprietà dell'I.A., l'A.C. assume a tutti gli effetti la proprietà dei beni sopra elencati senza che l'I.A. abbia nulla a pretendere ad esclusione delle attrezzature elencate nell'*Allegato 2e* alla presente Sezione 2
- Progetto pilota per la reintroduzione della mensa fresca nelle scuole dell'obbligo - che l'I.A. deve installare presso la cucina della Scuola d'Infanzia di via Monastir 17/9 (Lotto 1) e nel locale attiguo al refettorio della scuola primaria di via Cecchi 16 (Lotto 3) che, invece, rimangono di proprietà dell'I.A..
- A decorrere dalla data di accertamento della relativa irreparabilità e/o inidoneità all'uso l'I.A. deve provvedere all'acquisizione ed installazione degli elettrodomestici e degli arredi entro i termini indicati nel prospetto che segue:

<b>BENE DA ACQUISIRE ED INSTALLARE</b>	<b>TERMINE LIMITE DI INSTALLAZIONE</b>
grandi elettrodomestici	venti (20) giorni
armadietti spogliatoio	
carrelli portavivande	
scolavassoi	
carrelli termici	
linea self service	
piccoli elettrodomestici	cinque (5) giorni
bidoni per la raccolta dei rifiuti	
pentolame	
utensileria	

Prima dell'acquisizione dei grandi elettrodomestici l'I.A. deve contattare l'Ufficio Gestione Ristorazione per la verifica di compatibilità con gli impianti esistenti. L'I.A. deve preventivamente contattare IREN S.p.A. per l'installazione ed il collaudo congiunti delle nuove cucine a gas e dei nuovi bollitori a gas; entro i due (2) giorni successivi all'installazione l'I.A. deve trasmettere all'A.C. la certificazione prevista dalle norme vigenti che regolano la materia. Sempre entro i due (2) giorni successivi all'installazione l'I.A. deve trasmettere all'A.C. la documentazione (schede tecniche, libretti d'uso e manutenzione, certificazioni, ecc...) relativa a forni, lavastoviglie, frigoriferi e linea self service. Nell'*Allegato 2g* alla presente Sezione 2 sono riportate le caratteristiche tecniche dei beni citati, ad eccezione di piccoli elettrodomestici, pentolame e utensileria che sono infatti acquisiti dall'I.A. in funzione dell'effettiva necessità derivante dai menu somministrati per massimizzare l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e della produzione. Tutte le tipologie di elettrodomestici devono essere in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (marchiatura CE) e conformi alle caratteristiche tecniche riportate nell'*Allegato 2g* alla presente Sezione 2; previa autorizzazione formale dell'A.C. l'I.A. può proporre la sostituzione di arredi ed elettrodomestici con caratteristiche tecniche diverse. L'I.A. deve provvedere allo smaltimento degli elettrodomestici, degli arredi e dei beni sostituiti; prima dello smaltimento delle apparecchiature a gas essa deve contattare preventivamente l'A.C..

## **6.2) Manutenzione**

L'I.A. deve effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, degli arredi e dei grandi elettrodomestici presenti nei locali destinati al servizio (cucine, refettori e locali di pertinenza), per garantirne l'efficienza e la costante conformità alle vigenti norme in materia di sicurezza. L'I.A. deve predisporre il piano della manutenzione ordinaria programmata con interventi a frequenza annuale, nel quale essa deve prevedere l'attuazione degli interventi manutentivi entro il primo trimestre di ogni anno. Tale piano deve riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici con esclusione dei piccoli elettrodomestici. L'I.A. deve provvedere alle riparazioni entro il termine massimo di dieci (10) giorni dalla data di accertamento del guasto, salvo documentata impossibilità che l'I.A. deve tempestivamente comunicare all'A.C.. L'I.A. deve



comunque provvedere alla sostituzione temporanea entro un termine compreso tra i tre (3) e i cinque (5) giorni dalla data della richiesta dell'A.C., salvo documentata impossibilità, da comunicare tempestivamente all'A.C.. In un apposito registro, che deve tenere presso ogni sede scolastica, per ogni grande elettrodomestico, l'I.A. deve riportare i guasti e le riparazioni effettuate, nonché gli interventi di manutenzione annuale eseguiti, con indicazione di giorno, nominativo e firma del manutentore e descrizione del tipo d'intervento. L'I.A. consegna il registro all'A.C. al termine dell'appalto insieme all'elenco dei beni e alla dichiarazione di conformità delle suddette attrezzature alle norme vigenti in materia di sicurezza; in sede di controllo l'A.C. si riserva di verificare il contenuto del registro. L'I.A. può provvedere allo spostamento di elettrodomestici, arredi e attrezzature da un plesso scolastico ad un altro esclusivamente in caso di motivata necessità, previa autorizzazione oppure a richiesta dell'A.C. ed è tenuta allo smontaggio e rimontaggio di attrezzature (banconi self-service, lavastoviglie ecc.) in caso di ristrutturazioni dei locali e/o allo smontaggio in caso di sopravvenuta irreparabilità. Qualora l'I.A. non esegua gli interventi di manutenzione descritti nel presente paragrafo, ferma restando l'irrogazione delle eventuali penali di cui all'art. 29 ed all'*Allegato Im* della Sezione 1 e restando impregiudicato il risarcimento degli eventuali danni conseguenti all'inadempimento, l'A.C. vi provvede dandone comunicazione scritta all'I.A. e trattenendo le relative spese sostenute dalla liquidazione dei corrispettivi o dalla garanzia. L'A.C. si riserva di provvedere a ripristini, riparazioni e altri interventi manutentivi ritenuti necessari, anche in relazione a eventi imprevisi o urgenti.

### ***6.3) Manutenzione di impianti elettrici, termici, apparecchiature a gas***

L'esecuzione di tutti i tipi d'interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria su impianti elettrici, termici, apparecchiature a gas (cucine, pentoloni cuocipasta, boiler a gas) e sulle cappe di aspirazione presenti nelle sedi scolastiche compete esclusivamente a IREN S.p.A., società partecipata della Città di Torino che esegue la manutenzione degli stabili cittadini; in caso di anomalie oppure di malfunzionamento di parti dell'impianto elettrico (luci, prese, ecc..), dell'impianto termico (termosifoni che perdono o non scaldano), delle apparecchiature a gas, della cappa di aspirazione e di approvvigionamento del gas, possono pertanto intervenire esclusivamente gli incaricati di IREN S.p.A. Nei casi descritti l'I.A. è tenuta ad attivare gli interventi avvisando l'economista in caso di Scuole d'Infanzia e Nidi comunali oppure chiamando i numeri telefonici/fax comunicati dall'A.C. delle Scuole d'Infanzia statali e scuole dell'obbligo. L'I.A. deve sempre tenere in funzione le cappe di aspirazione ubicate nelle cucine, per evitare ristagni di vapore suscettibili di comportare problemi manutentivi ai locali stessi a causa dell'eccessiva umidità.

### **ART. 6BIS – UTENZE DEL GAS AD USO COTTURA**

Prima dell'avvio del servizio l'I.A. e con le modalità comunicate dall'A.C., l'I.A. deve volturare a proprio nome le utenze relative al gas ad uso cottura presenti presso le cucine dei plessi del preobbligo; durante il periodo di affidamento del servizio la relativa spesa è a carico dell'I.A..

## ***TITOLO II – TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI, MATERIALI DI CONSUMO, QUALITÀ, INTERRUZIONI***

### **ART. 7 – ACCESSO AI LOCALI**

Ai fini della verifica della regolare esecuzione del servizio, in qualsiasi luogo (cucine, magazzini di stoccaggio, laboratori) ed orario l'I.A. deve garantire l'accesso al personale dell'A.C. e di altri soggetti da questa autorizzati, come indicato nella Sezione 1 e nella presente Sezione 2; l'A.C. non assume alcuna responsabilità circa gli eventuali ammanchi o danni verificatisi in occasione della presenza del personale e dei soggetti citati. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso a persone estranee all'esecuzione del servizio, ad eccezione dei manutentori, del personale dell'A.C. e dei soggetti da questa autorizzati; la responsabilità circa l'osservanza di tale divieto è in capo all'I.A..

## **ART. 8 – COMUNICAZIONI, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI**

Entro le ore 10,20 (ore dieci e venti minuti) del mattino l'Ufficio Gestione Ristorazione della Divisione Servizi Educativi (in seguito Ufficio Gestione Ristorazione) comunica giornalmente all'I.A. il numero di pasti previsti per il giorno successivo nonché il numero dei pasti confermati e da consegnare il medesimo giorno della conferma/ordine; la comunicazione di tali dati avviene tramite apposita piattaforma informatica a cui l'I.A. deve accedere previo accreditamento. L'I.A. deve consegnare i pasti con le modalità sotto descritte.

### ***8a) Consegna dei pasti veicolati***

L'I.A. deve consegnare i pasti veicolati nei locali adibiti a refettorio presso le scuole dell'obbligo, nell'orario indicato dalle scuole medesime o dall'A.C. e comunque in un orario compreso tra le ore 11.00 (undici) e le ore 12,10 (dodici e dieci minuti), con l'obbligo tassativo di rispettare tali modalità ed orari. L'I.A. deve consegnare i pasti veicolati d'emergenza alle Scuole ed ai Nidi d'Infanzia compatibilmente con le esigenze di tali strutture. In nessun caso l'I.A. può ritardare la consegna dei pasti, ad eccezione di casi documentati dovuti a cause di forza maggiore ad essa non imputabili.

### ***8b) Pasti preparati in loco e fornitura di derrate crude***

Nei Nidi e nelle Scuole d'Infanzia l'I.A. deve consegnare le derrate alle singole sedi (ivi compresa la consegna ai Nidi esternalizzati in cui i pasti sono preparati da personale alle dirette dipendenze degli affidatari del servizio) tassativamente in un orario compreso tra le ore 7,30 (sette e trenta minuti) e le ore 8,45 (otto e quarantacinque minuti) del medesimo giorno di utilizzo di tali derrate. E' ammessa la consegna non giornaliera esclusivamente con riferimento a derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto, ecc...; in nessun caso l'I.A. può consegnare derrate non deperibili con frequenze superiori alla settimana.

### ***8c) Modalità di trasporto***

Per ogni terminale di distribuzione dei pasti e delle derrate alimentari l'I.A. deve emettere l'apposito documento di trasporto, redatto in duplice copia in base alle norme vigenti e contenente data, ora di inizio del trasporto, orario di consegna in ogni sede scolastica, generalità del cedente, del cessionario e dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione di natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva; la consegna dei pasti e delle derrate alimentari deve avvenire in presenza di personale addetto dell'I.A.. La mancanza di ascensori e/o di montacarichi nei plessi scolastici oppure l'impossibilità temporanea del relativo utilizzo non può essere causa di ritardi nella consegna dei pasti, delle derrate e dell'acqua di rete; in tali casi l'I.A. deve pertanto adottare adeguate misure per il potenziamento del relativo trasporto all'interno delle sedi scolastiche.

## **ART. 9 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE**

L'I.A. deve programmare gli interventi di derattizzazione e disinfestazione ed i relativi monitoraggi; a tale fine l'I.A. deve eseguire, in proprio o avvalendosi di qualificati soggetti terzi, gli interventi di derattizzazione e disinfestazione (compresi gli infestanti alati) nei locali di propria competenza in quanto locali soggetti a vigilanza sanitaria, ossia nella cucina e nei locali pertinenti nei plessi del preobbligo e nei refettori e nei locali di pertinenza nelle scuole dell'obbligo. L'I.A. deve eseguire quattro (4) interventi nell'arco di ogni anno scolastico (da settembre a giugno), indicativamente ogni due (2) mesi; l'I.A. deve inoltre predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito dell'eventuale presenza di roditori o insetti. L'I.A. deve esporre nelle cucine del preobbligo e nei refettori delle scuole dell'obbligo le planimetrie con l'indicazione della posizione delle singole esche. Nelle cucine del preobbligo e/o il refettorio (o locali di pertinenza) delle scuole dell'obbligo l'I.A. deve tenere:

- un registro in cui essa deve indicare la data dei singoli interventi, il tipo d'intervento eseguito, il prodotto utilizzato, l'avvenuto monitoraggio delle singole esche e le conseguenti valutazioni sugli esiti;
- le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

L'I.A. deve includere nel proprio manuale di autocontrollo le modalità di gestione di derattizzazione e disinfestazione, nonché il valore limite oltre il quale sono necessarie azioni correttive. Qualora non esegua in proprio le operazioni di disinfestazione/derattizzazione, l'I.A. deve trasmettere all'A.C. il nominativo del soggetto qualificato esecutore di tali operazioni ed ogni eventuale variazione.

#### **ART. 10 – ALTRE ATTIVITA'**

L'I.A. deve inoltre:

assumersi gli oneri afferenti e conseguenti ai sopralluoghi delle autorità sanitarie (A.S.L.) per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie e/o per le procedure equivalenti (S.C.I.A.) relative a cucina e locali per i plessi del preobbligo nonché a tutti i locali rientranti nel rilascio dell'autorizzazione sanitaria o equivalente per le scuole dell'obbligo. In ogni caso l'IA. deve volturare a proprio nome o acquisire, qualora non presenti, tutte le autorizzazioni necessarie per l'esecuzione del servizio; in particolare sono a carico dell'I.A. anche le spese relative alle volture conseguenti all'avvio del servizio;

- provvedere all'eventuale stesura e/o alla consegna di registri e/o documentazioni inerenti a specifici prodotti forniti, al fine di consentire i relativi adempimenti dell'A.C. quali ad esempio la rendicontazione di contributi, con le modalità indicate dall'A.C.;

- distribuire agli utenti il materiale concernente il servizio fornito dall'A.C., quale ad esempio il calendario dei menu da distribuire all'inizio dell'anno scolastico;

- in ogni punto di distribuzione dei pasti veicolati nelle scuole dell'obbligo, esporre in apposite bacheche il menu settimanale e una comunicazione periodica fornita dall'A.C. relativa al servizio. L'A.C. trasmette il menu settimanale e la comunicazione mentre la riproduzione cartacea e l'affissione sono a carico dell'I.A.;

- contribuire alla realizzazione di progetti di educazione alimentare ed ambientale organizzati dall'A.C. e connessi al Servizio di Ristorazione; a titolo esemplificativo l'A.C. può chiedere il supporto di personale qualificato presso le sedi scolastiche per illustrare tematiche connesse alla corretta alimentazione;

- acconsentire a visite guidate ai centri di cottura ed ai magazzini da parte degli utenti accompagnati dai genitori, insegnanti, responsabili scolastici o altri soggetti autorizzati dall'A.C.; per ogni lotto tali visite possono essere effettuate almeno una volta per ciascun anno scolastico e in qualsiasi giorno della settimana, preferibilmente nei giorni festivi, secondo un calendario preventivamente concordato. In tali occasioni l'I.A. deve mettere a disposizione soggetti qualificati che informino i visitatori sulle modalità di erogazione e gestione del servizio;

- a richiesta dell'A.C. nelle scuole dell'obbligo consegnare della frutta, dopo averla lavata, al personale scolastico ed eventualmente del pane per il relativo consumo da parte degli utenti nell'intervallo di metà mattina;

- a richiesta del responsabile scolastico nei plessi del preobbligo, consegnare in mattinata al personale scolastico della frutta, dopo averla lavata, e del pane;

- a richiesta dell'A.C., nei plessi del preobbligo provvedere allo stoccaggio in frigorifero di prodotti, anche non alimentari, destinati agli utenti, secondo le indicazioni dell'A.C.;

a decorrere dall'inizio del servizio, per le scuole dell'obbligo l'I.A. deve: a) per ogni lotto aggiudicato, assegnare almeno un incaricato di fornire assistenza alle scuole dell'obbligo che effettuano giornalmente le previsioni/prenotazioni dei pasti relativi al servizio di cui al precedente art. 8 lett. a), con le modalità indicate dall'A.C.; b) per ogni scuola dell'obbligo fornire appositi strumenti *tablet* (oppure altro tipo di supporto informatico indicato dall'A.C.) da utilizzarsi per la trasmissione dei dati di cui al punto a). Oltre all'acquisizione, l'I.A. deve eseguire anche l'eventuale manutenzione, riparazione e sostituzione dei *tablet* (o degli altri supporti) anche in caso di furti, perdite e/o danneggiamenti, indipendentemente dalle relative cause; le forniture delle *Sim Card* e degli elementi per la connettività di rete sono a carico dell'A.C.;

- a richiesta dell'A.C., sbucciare la frutta (mele, pere, kiwi) nelle Scuole d'Infanzia statali, al massimo quindici (15) minuti prima della relativa somministrazione.

## **ART. 11 – GESTIONE DEI MATERIALI DI CONSUMO**

Tutto il materiale in carta e in carta/tessuto (ad esempio salviette, tovaglioli di carta, carta igienica, rotoli da cucina, ecc...) utilizzato nei centri di cottura, nei plessi del preobbligo e nelle scuole dell'obbligo deve essere conforme ai criteri ecologici di cui all'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione Europea 9 luglio 2009 (2009/568/CE) per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel europeo; nei centri di cottura e nei magazzini l'I.A. deve utilizzare contenitori ricaricabili per detersivi ed altri prodotti di pulizia, conformemente alla norma UNI EN 13429/2005.

### ***11a) Materiali di consumo per i pasti veicolati***

L'I.A. deve fornire i vassoi a scomparto, gli utensili per la distribuzione dei pasti e tutti i materiali di consumo; a titolo esemplificativo e non esaustivo, per materiali di consumo s'intendono i detersivi, i sacchi per la spazzatura, i tovaglioli, le tovaglette monouso qualora necessarie, i guanti monouso ecc...

*11a1)* All'avvio dell'appalto l'I.A. deve fornire stoviglie riutilizzabili ed i relativi lavaggio e sanificazione come di seguito indicato; l'I.A. deve garantire tale servizio in tutte le scuole dell'obbligo dei lotti aggiudicati nonché in due plessi del preobbligo, una Scuola d'Infanzia nel lotto 4 e una Scuola d'Infanzia nel lotto 6, che fruiscono entrambe sempre di pasti veicolati in quanto sprovviste di cucina interna e pertanto anche di lavastoviglie. Le stoviglie sotto elencate devono avere le caratteristiche sotto descritte:

- bicchieri in polipropilene/melamina alti circa dieci (10) centimetri, con diametro di circa sette (7) centimetri ed interno liscio;
- piatto fondo in melamina per il primo, di colore giallo chiaro ed idoneo a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore; le misure sono definite in accordo con l'A.C.;
- piatto biscomparto in melamina per il secondo ed il contorno, di colore giallo chiaro ed idoneo a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore; le misure sono definite in accordo con l'A.C.;
- ciotola in polipropilene/melamina con diametro di circa dieci (10) centimetri ed interno liscio;
- posate in acciaio inossidabile diciotto/dieci (18/10), con lunghezza rispettivamente: coltelli circa venti (20) centimetri, forchette e cucchiari circa diciotto (18) centimetri, cucchiaini circa dodici (12) centimetri. Tutta la posateria deve essere priva di saldature e dotata del fondo del manico arrotondato.
- tovaglioli in carta a doppio velo e con dimensioni non inferiori a centimetri 33 x 33;
- i vassoi di colore arancio.

Tutto il materiale di consumo elencato, di filiera comunitaria, deve essere infrangibile, atossico e specifico per alimenti. Per garantire l'uniformità di dotazione delle stoviglie in tutti i lotti, prima dell'acquisto per ogni tipologia di stoviglia, al fine della relativa approvazione dell'A.C., l'I.A. deve presentare all'A.C. idonea campionatura con allegata sia la scheda tecnica comprensiva di prove di cessione a caldo (ad eccezione della posateria), sia la dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi del Regolamento CE 1935/2004. L'I.A. deve sostituire le stoviglie usurate o inutilizzabili con stoviglie nuove aventi le medesime caratteristiche elencate e fornire idonei contenitori per il prelievo di posate e bicchieri da parte degli utenti, senza alcuna confezione. Per evitarne il rovesciamento, piatti, bicchieri e ciotole devono essere sagomati in modo da essere perfettamente collocati negli scomparti dei vassoi utilizzati per la distribuzione dei pasti. Qualora gli scolavassoi in dotazione non siano compatibili con le dimensioni dei vassoi utilizzati per le stoviglie pluriuso, l'I.A. deve fornirne di nuovi; parimenti l'I.A. deve fornire gli armadi eventualmente necessari per lo stoccaggio delle stoviglie riutilizzabili. Al termine della somministrazione dei pasti l'I.A. deve recuperare le stoviglie utilizzate e provvedere al successivo trasporto presso idonei ambienti in cui effettuare il lavaggio e la sanificazione, utilizzando mezzi ecosostenibili (almeno Euro 6 con alimentazione a metano e/o GPL e/o elettrici). Gli ambienti di lavaggio delle stoviglie devono essere collocati all'interno del centro di cottura utilizzato per la fornitura dei pasti oppure in alternativa, in altri stabilimenti dedicati al lavaggio che siano più vicini al lotto di aggiudicazione rispetto allo stesso centro di cottura. All'interno dei plessi scolastici l'I.A. deve effettuare le operazioni di consegna, stoccaggio e recupero delle stoviglie senza arrecare

turbativa alcuna alla regolare esecuzione del servizio, avvalendosi di apposite procedure dirette a velocizzare il flusso degli utenti che hanno terminato di consumare il pasto.

*11a2)* In casi eccezionali, su richiesta motivata e documentata dell'I.A., in sostituzione delle stoviglie riutilizzabili, l'A.C. può temporaneamente autorizzare l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile, compostabile, conforme alla norma UNI EN 13432:2002 ed idoneo al contatto con gli alimenti. A ciascun utente l'I.A. deve fornire rispettivamente: un vassoio, un bicchiere, un piatto per il primo, un piatto per il secondo, un piatto per il contorno (o piatto bicomparto), un piatto per la frutta, posate, due tovaglioli di carta; a richiesta dell'A.C. l'I.A. deve fornire un set di forchette e coltelli in acciaio inossidabile fino ad un massimo di due coltelli e di due forchette per ciascuna classe servita.

#### ***11b) Materiali di consumo per i pasti preparati in loco***

Premesso che l'I.A. è tenuta ad utilizzare le stoviglie multiuso in dotazione nei plessi del preobbligo, l'I.A. deve provvedere al lavaggio delle stoviglie mediante l'utilizzo delle lavastoviglie in dotazione presso le cucine di tali plessi. A decorrere dall'inizio del servizio l'I.A. deve provvedere all'eventuale reintegro delle stoviglie riutilizzabili mancanti nei plessi del preobbligo, quali piatti, posate, bicchieri; l'A.C. assume a tutti gli effetti la proprietà di tali stoviglie senza che l'I.A. abbia nulla a pretendere. Qualora sia temporaneamente impossibile l'utilizzo della lavastoviglie oppure per altre cause sia impossibile il lavaggio delle stoviglie presso le cucine, l'I.A. deve provvedere alla fornitura e al lavaggio di posate, piatti e bicchieri secondo quanto indicato al precedente par.11a1). In casi eccezionali, su richiesta motivata dell'I.A., in sostituzione delle stoviglie riutilizzabili l'A.C. può autorizzare temporaneamente la fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso idonei al contatto con gli alimenti ed in materiale biodegradabile e compostabile conformemente alla norma UNI EN 13432:2002.

#### ***11c) Caraffe per l'acqua***

Con riferimento ad entrambe le tipologie di pasti, veicolati e preparati in loco, per consentire agli utenti il consumo dell'acqua di rete l'I.A. deve fornire idonee caraffe munite di coperchio, come indicato al successivo art. 27.

### **ART. 12 - SISTEMA DI QUALITÀ**

Prima dell'avvio del servizio l'I.A. deve trasmettere all'A.C. la documentazione relativa al proprio Sistema di Qualità in edizione controllata, derivante dalla certificazione di cui all'art. 10 della Sezione 1; l'I.A. deve inviare annualmente copia in edizione controllata del manuale qualità e delle procedure, nonché fornire evidenza del mantenimento della propria certificazione.

### **ART. 13 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In caso di scioperi o di eventi che per qualsiasi motivo siano suscettibili d'interrompere o influire in modo sostanziale sulla regolare esecuzione del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. se ne danno reciproco avviso con l'anticipo di almeno quarantotto (48) ore. In ogni caso l'I.A. non può sospendere o interrompere l'esecuzione del servizio con propria decisione unilaterale, anche qualora siano in atto controversie con l'A.C.. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna né per l'A.C. né per l'I.A.; per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A. che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

## ***TITOLO III – ORGANIZZAZIONE, PERSONALE, FORMAZIONE***

### **ART. 14 - ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E PERSONALE**

#### ***14.1) Organizzazione e coordinamento***

Il personale impiegato nell'esecuzione del servizio deve essere assunto alle dirette dipendenze dell'I.A., la quale esercita in modo esclusivo ed autonomo tutti i relativi poteri del datore di lavoro. Previa autorizzazione dell'A.C. l'I.A. può inserire nel servizio giovani in servizio civile e/o allievi

tirocinanti frequentanti corsi di studio o di formazione per il conseguimento di titoli o qualifiche professionali, in mansioni non sostitutive di quelle svolte dal personale impiegato. Prima di iniziare l'esecuzione del servizio, per ciascun lotto l'I.A. deve comunicare all'A.C. i seguenti nominativi:

- il referente del centro di cottura e del magazzino;
- almeno un ispettore incaricato della vigilanza, sempre reperibile durante l'esecuzione del servizio;
- il responsabile di cui all'art. 20 della Sezione 1, in possesso rispettivamente di un diploma di laurea almeno triennale attinente alle materie della ristorazione e/o dell'alimentazione e di un'esperienza documentata almeno triennale nella direzione di servizi di ristorazione scolastica e/o collettiva; stanti le funzioni attribuite, tale responsabile deve garantire costante reperibilità e massima collaborazione con il R.U.P. e il D.E.C.;
- un sostituto che subentri nell'esercizio delle funzioni al suddetto responsabile in caso di assenza o impedimento di quest'ultimo, in possesso dei medesimi requisiti; l'I.A. deve attribuire al sostituto le medesime funzioni del responsabile per garantirne l'esercizio senza soluzione di continuità.

#### ***14.2) Personale impiegato, variazioni e sostituzioni***

All'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. deve trasmettere all'A.C. l'organigramma aziendale al cui modello organizzativo e gestionale l'I.A. intende fare riferimento. Entro il termine comunicato dall'A.C., per ciascun lotto e per ciascun anno scolastico l'I.A. deve trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo dell'organico relativo a tutti i lavoratori impiegati nel/nei centro/centri di cottura e nelle sedi scolastiche. Per ciascun lavoratore in tale elenco l'I.A. deve riportare rispettivamente: qualifica, ruolo e mansione, tipologia di rapporto di lavoro, contratto applicato, sede operativa, posizione contributiva, orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e di fine servizio, orario di lavoro settimanale ed eventuale sospensione estiva. Presso ogni sede di esecuzione del servizio per ogni lavoratore addetto, titolare o sostituto, l'I.A. deve tenere il relativo foglio firma mensile –con articolazione giornaliera - che riporti: nominativo ed orario di entrata ed uscita con totale delle ore giornaliere lavorate; dal foglio firma devono risultare in modo chiaro le necessarie informazioni su assenze e sostituzioni; il foglio firma deve essere conservato presso la sede fino alla fine del mese successivo. In caso di comprovati motivi comunicati all'I.A., l'A.C. si riserva di richiedere all'I.A. il trasferimento di lavoratori ad altra sede. Entro sette giorni (7) dalla data in cui si siano verificate, l'I.A. deve comunicare e motivare all'A.C. tutte le variazioni di carattere definitivo dell'organico di cui al suddetto elenco, quali dimissioni, nuove assunzioni a tempo determinato o indeterminato, spostamento da una sede di lavoro ad un'altra, cambio di orario, ecc... Per mantenere costante l'organico e consentire la regolare prosecuzione del servizio l'I.A. deve sostituire immediatamente i lavoratori assenti; a tale proposito entro il termine comunicato dall'A.C., per ciascun lotto e per ciascun anno scolastico l'I.A. deve trasmettere all'A.C. l'elenco dei lavoratori da impiegare in caso di eventuali sostituzioni con qualifica, ruolo e mansione da svolgere in caso di sostituzione. Anche in caso di variazioni e di sostituzioni l'I.A. deve garantire l'esecuzione del servizio senza soluzione di continuità, con particolare riferimento alle informazioni ed agli strumenti di cui i lavoratori subentrati devono entrare in possesso. A semplice richiesta dell'A.C. l'I.A. è tenuta a dimostrare di avere adempiuto ai suddetti obblighi.

### **ART. 15 - FORMAZIONE DEI LAVORATORI**

#### ***15.1) Principi generali***

L'I.A. è responsabile del comportamento dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio ed è pertanto tenuta ad organizzare i necessari interventi formativi previsti dalle norme vigenti poiché tutti i lavoratori, titolari e sostituti, devono essere professionalmente qualificati per eseguire le mansioni ed i ruoli assegnati ed essere costantemente addestrati ed aggiornati sulle buone pratiche di lavorazione, igiene e sicurezza alimentare, principi dell'H.A.C.C.P., nonché norme in materia alimentare (con particolare riferimento ai Regolamenti CE 178/2002 e 852/2004) anche in ambito merceologico e dietologico. Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 l'I.A. è tenuta inoltre a provvedere alla corretta informazione e formazione dei lavoratori con riferimento ai rischi connessi al profilo professionale, a far osservare le norme antinfortunistiche e a dotare i lavoratori degli strumenti necessari alla prevenzione degli infortuni, in base alle norme che regolano la materia. L'I.A. deve

provvedere alla formazione dei lavoratori entro il mese di dicembre di ciascun anno scolastico, a quella per i nuovi assunti prima dell'inizio dell'anno scolastico. Ogni anno e prima del relativo svolgimento l'I.A. deve trasmettere all'A.C. la programmazione degli interventi formativi indicando data, orario, sede e docente; l'A.C. si riserva di parteciparvi per verificarne svolgimento e contenuto. L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la documentazione, i contenuti, risultati, temi trattati, durata, elenco dei partecipanti, esito dei test, nominativi e curricula dei docenti.

### **15.2) Formazione dei lavoratori addetti a preparazione e distribuzione dei pasti**

I lavoratori addetti alla preparazione dei pasti presso i centri di cottura e le cucine dei plessi del preobbligo devono seguire annualmente, e con esito favorevole, almeno i seguenti interventi formativi tenuti da docenti qualificati nelle seguenti durate minime:

OGGETTO DELLA FORMAZIONE	DURATA MINIMA
Igiene di base	3 ore
H.A.C.C.P. con particolare approfondimento della tematica della rintracciabilità	
Corrette modalità di uso e dosaggio dei prodotti di pulizia utilizzati, rischi per la salute e l'ambiente, uso dei dispositivi di protezione, gestione della raccolta differenziata dei rifiuti	
Dietetica applicata alla modalità di preparazione e gestione delle diete speciali con particolare riferimento alle prescrizioni previste dal Capitolato	4 ore

I lavoratori addetti alla preparazione dei pasti nei plessi del preobbligo devono seguire un intervento formativo su un uso più efficiente delle apparecchiature a gas mediante l'adozione di procedure ed istruzioni operative documentali che devono essere presenti in ogni plesso scolastico. (accensione/spengimento, apertura/chiusura, ecc); tale corso deve avere la durata minima di un'ora.

I lavoratori addetti alla preparazione dei pasti presso la cucina della Scuola d'Infanzia di via Monastir 17/9 (Lotto 1) e la scuola primaria di via Cecchi 16 (Lotto 3) devono seguire un'adeguata formazione relativa alle *Buone Pratiche di Lavoro* con particolare riguardo alla necessità di mantenere separati i "flussi crudo - cotto" così da evitare contaminazioni crociate come precisato nell'*Allegato 2e* alla presente Sezione 2 - Progetto pilota per la reintroduzione della mensa fresca nelle scuole dell'obbligo -; tale intervento formativo deve avere una durata minima di due ore.

I lavoratori addetti alla distribuzione dei pasti devono seguire annualmente, e con esito favorevole, almeno i seguenti interventi formativi tenuti da docenti qualificati nelle seguenti durate minime:

OGGETTO DELLA FORMAZIONE	DURATA MINIMA
Igiene di base	3 ore
Dietetica applicata alla modalità di preparazione e gestione delle diete speciali con particolare riferimento alle prescrizioni previste dal Capitolato	
Corrette modalità di uso e dosaggio dei prodotti di pulizia utilizzati, rischi per la salute e l'ambiente, uso dei dispositivi di protezione, gestione raccolta differenziata dei rifiuti	
Norme comportamentali nella comunicazione con l'utenza e sulla gestione dell'emergenza	
Modalità di distribuzione e porzionamento dei pasti	1 ora
Modalità di controllo in fase di ricevimento dei pasti ed utilizzo della modulistica prevista dal piano H.A.C.C.P.	

### **15.3) Formazione dei lavoratori addetti al trasporto**

I lavoratori addetti al trasporto dei pasti devono seguire annualmente, e con esito favorevole, almeno i seguenti interventi formativi tenuti da docenti qualificati nelle seguenti durate minime:

OGGETTO DELLA FORMAZIONE	DURATA MINIMA
Igiene del personale e sanificazione del mezzo di trasporto	7 ore
Normative sulla veicolazione e sulle temperature di conservazione degli alimenti; gestione dell'emergenza	
<i>Esclusivamente per i conducenti: stile di guida "eco-driving"</i>	

La formazione rivolta agli addetti al trasporto dei pasti deve concludersi entro il primo semestre del primo anno scolastico di affidamento del servizio.

#### **15.4) Contenuti formativi in tema di sostenibilità ambientale**

Ai sensi del D.M. del 25/07/201 e del D. Lgs. n.50/2016 (Codice degli Appalti in seguito Codice) l'I.A. deve inoltre garantire che nell'ambito degli interventi formativi previsti dal proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche: alimentazione e salute; alimentazione e ambiente anche trattando il tema della riduzione dei consumi di carne stante l'impatto ambientale causato dalle pratiche di allevamento di animali; caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione; stagionalità degli alimenti; energia; trasporti e ristorazione scolastica.

#### **ART. 15 BIS – PIANO DELL'INFORMAZIONE**

A richiesta dell'A.C., l'I.A. deve garantire un'adeguata informazione a tutti gli utenti del servizio con particolare riferimento alle seguenti tematiche: alimentazione, salute e ambiente, anche trattando il tema della riduzione dei consumi di carne stante l'impatto ambientale causato dalle pratiche di allevamento di animali; provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti; corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti. Previo accordo con l'A.C., in conformità ed in collegamento al *Piano della Comunicazione sul Servizio di Ristorazione scolastica rivolto alle famiglie ed agli utenti delle scuole primarie*, di cui all'*Allegato Ii* alla Sezione 1 del Capitolato ed al *Programma di informazione e comunicazione sul Servizio di Ristorazione scolastica* eventualmente presentato in sede di offerta tecnica, l'I.A. deve presentare all'A.C. anche il piano dell'informazione rivolto a tutti gli utenti (preobbligo ed obbligo) che illustri temi, materiali e contenuti utilizzati per l'informazione, i supporti telematici, il proprio sito internet e i soggetti qualificati eventualmente coinvolti.

#### **ART. 16 – RAPPORTO NUMERICO UTENTI/ADDETTI - INTEGRAZIONI DI ORARIO/ORGANICO**

Per garantire la regolare esecuzione del servizio l'I.A. deve rispettare e mantenere costanti i rapporti numerici tra addetti ed utenti indicati nel presente articolo, fatte salve le eventuali variazioni e/o integrazioni che si rendano necessarie in relazione all'andamento del servizio. Per i medesimi obiettivi l'organico impiegato deve inoltre essere sempre e costantemente adeguato tenendo conto delle caratteristiche delle sedi scolastiche, dell'organizzazione del servizio (ad esempio della presenza di turni), delle prestazioni connesse alla distribuzione (riordino, pulizia), ecc...l'I.A. deve incrementare l'orario e/o il numero degli addetti in caso di aumento del numero dei pasti da preparare e/o da distribuire, con particolare riferimento alle diete speciali ed ai menu alternativi e l'A.C. può richiedere tali incrementi qualora le diete e i pasti alternativi siano in numero elevato. In ogni caso a richiesta motivata dell'A.C. l'I.A. deve provvedere alle suddette integrazioni. Con riferimento agli obiettivi del presente articolo il tempo dedicato alla pausa mensa degli addetti non rientra nel novero delle ore lavorative. L'I.A. deve comunicare tempestivamente, nonché motivare adeguatamente all'A.C. ogni variazione apportata sia ai rapporti numerici tra addetti ed utenti, sia alle integrazioni degli orari o degli addetti nei citati processi di lavoro che rendano necessarie tali integrazioni.

#### **16.1) Scuole dell'obbligo**

Durante l'esecuzione del servizio il rapporto numerico tra addetti ed utenti deve essere non inferiore ad un (1) addetto ogni cinquantacinque (55) utenti che consumano il pasto in ciascun turno oppure frazioni di cinquantacinque qualora gli iscritti al servizio non raggiungano tale numero; la turnazione del personale deve consentire la presenza costante di un (1) addetto nella fase di



ricevimento dei pasti. In considerazione inoltre delle operazioni descritte al precedente art. 11 a1) sullo stoccaggio delle stoviglie multiuso, l'I.A. deve integrare l'orario e/o il numero degli addetti di almeno un'ora (1) ogni centocinquanta (150) utenti.

Nella scuola primaria di Via Cecchi 16 (Lotto 3 ), l'I.A. deve provvedere al servizio previsto al p. 2d) della Sezione 1, nella suddetta scuola l'I.A. dovrà pertanto aumentare il numero degli addetti indicati al precedente Art 16.1 del numero previsto alla lett. B) dell'*Allegato 2e* alla presente Sezione 2 - Progetto pilota per la reintroduzione della mensa fresca nelle scuole dell'obbligo - .

### **16.2) Scuole e Nidi d'Infanzia**

Nei plessi del preobbligo l'I.A. deve assegnare gli addetti alla cucina in base ai rapporti giornalieri indicati nei seguenti prospetti nonchè garantire costantemente la presenza di personale turnante dal momento del ricevimento delle materie prime fino al riassetto delle cucine dopo la distribuzione delle merende.

#### **a) Nidi d'Infanzia**

<b>N. UTENTI ISCRITTI AL SERVIZIO</b>	<b>N. ADDETTI</b>	<b>N. ORE LAVORATIVE TOTALI</b>
fino a 50	2	13
51 - 75	2	15
76 - 100	3	19
oltre 100	3	22,30

#### **b) Scuole dell'Infanzia**

<b>N. SEZIONI</b>	<b>N. ADDETTI</b>	<b>N. ORE LAVORATIVE TOTALI</b>
1	1	7,30
2 - 3	2	11
4	2	15
5 - 6	3	19
oltre 6	3	22,30

Qualora competa all'I.A. anche l'apparecchiatura e lo sparcchiamento dei tavoli, la distribuzione dei pasti e la pulizia dei locali destinati al consumo del pasto, in base all'art. 2 lett. b) della Sezione 1 l'I.A. deve integrare l'orario e/o gli addetti di almeno un'ora lavorativa per ciascuna Sezione nelle Scuole d'Infanzia.

Nella Scuola d'Infanzia via Monastir 17/9 (Lotto 1), l'I.A. deve provvedere al servizio previsto al p. 2d) della Sezione 1, nella suddetta scuola l'I.A. dovrà pertanto aumentare il numero degli addetti indicati alla precedente lett. b) del numero previsto alla lett. A) dell'*Allegato 2e* alla presente Sezione 2 - Progetto pilota per la reintroduzione della mensa fresca nelle scuole dell'obbligo - .

### **ART. 17 – PIANO DEL TRASPORTO**

Per effettuare il servizio di trasporto l'I.A., in proprio oppure avvalendosi di qualificati soggetti terzi, deve impiegare un numero di addetti tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati alla tempestiva e regolare esecuzione del servizio stesso, come indicato nel merito nella presente Sezione 2. L'I.A. deve trasportare le merci, quali ad esempio le derrate alimentari dalle cosiddette "piattaforme" ai centri di cottura, ecc..., mediante mezzi di trasporto su ferro e/o veicoli almeno Euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride. Con riferimento al trasporto delle derrate alimentari, dei pasti veicolati, delle stoviglie utilizzate dagli utenti, l'I.A. deve utilizzare mezzi di trasporto almeno di categoria Euro 6 e alimentati a GPL/metano oppure elettrici. Per ciascun lotto l'I.A. deve elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti in ciascun plesso scolastico riducendo al minimo i tempi di percorrenza e il conseguente impatto ambientale, anche per la salvaguardia delle caratteristiche sensoriali dei pasti. Il piano deve contenere l'indicazione del mezzo e la relativa targa, l'orario di partenza dal magazzino/centro di cottura, l'oggetto del trasporto (pasto veicolato, derrate crude, ecc...) e l'orario di consegna. L'I.A. deve trasmettere il piano ogni anno scolastico nei termini indicati dall'A.C. insieme all'elenco aggiornato degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate e dei pasti, con indicazione di targa, anno di immatricolazione, tipologia di alimentazione, proprietà del mezzo, elenco nominativo degli autisti con tipologia di patente

posseduta e di rapporto giuridico di tali autisti con l'I.A.; l'I.A. deve comunicare tempestivamente all'A.C. ogni variazione in materia di trasporto.

#### **ART. 18 – INDUMENTI DI LAVORO**

L'I.A. deve fornire a tutti gli addetti gli indumenti da lavoro da indossare durante l'esecuzione del servizio, in base alle norme che regolano la materia e come indicato al successivo art. 19.

#### **ART. 19 - IGIENE**

I lavoratori in servizio nei centri di cottura, nelle scuole dell'obbligo e nei plessi del preobbligo addetti alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, non devono indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologi e non devono avere smalto sulle unghie. Tutti gli addetti a qualsiasi funzione del servizio devono scrupolosamente curare la propria igiene personale ed indossare gli indumenti e gli ausili forniti dall'I.A. quali un camice di colore chiaro a manica lunga ed una cuffia per contenere la capigliatura, guanti monouso, mascherina ed apposite calzature. Nelle aree di lavorazione e stoccaggio l'I.A. deve vietare ogni elemento ed attività suscettibili di contaminare le derrate: mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica (ad esempio masticare gomma, sputare), medicinali e altri prodotti diversi da quelli previsti per le preparazioni alimentari del giorno. Gli addetti con ferite infette, infezioni alla pelle, piaghe, diarrea e patologie analoghe non possono manipolare gli alimenti e devono comunicare i sintomi al responsabile dell'I.A.. Durante le operazioni di pulizia gli addetti devono sostituire l'abbigliamento indossato per la preparazione e distribuzione dei pasti con un apposito camice scuro. L'I.A. deve impartire adeguate istruzioni agli addetti sulle modalità di lavaggio e asciugatura degli indumenti di lavoro; l'I.A. è responsabile dell'adempimento di tale obbligo. L'I.A. deve curare inoltre il rispetto del divieto di detenere detersivi di qualsiasi genere e tipologia nelle aree di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti.

#### **ART. 20 - DIVIETO DI FUMO**

E' vietato a chiunque fumare in tutti i locali, nonché in prossimità dei contatori e delle tubazioni del gas nelle aree esterne dei plessi scolastici; l'I.A. è responsabile del rispetto di tale obbligo da parte dei propri addetti.

### ***TITOLO IV - DERRATE ALIMENTARI***

#### **ART. 21 - CARATTERISTICHE E RIFERIMENTI NORMATIVI**

L'I.A. deve approvvigionarsi di derrate e bevande conformi ai requisiti indicati nell'*Allegato 2b* alla presente Sezione 2 - Tabelle Merceologiche - ed alle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CEE 882/2004 e 854/2004" emanate dalla Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano (rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016). Le derrate alimentari devono essere biologiche oppure ottenute con produzione integrata provenienti da filiera corta e dal commercio equo e solidale come indicato nelle citate Tabelle Merceologiche. L'ortofrutta deve essere stata coltivata in territorio della Regione Piemonte; l'I.A. deve limitarne al minimo indispensabile i passaggi intermedi ed avvalersi di fonti di approvvigionamento prossime al diretto produttore, privilegiando forme di cooperazione tra gli stessi coltivatori. Tali prodotti devono pertanto avere una filiera tutta piemontese, dalla produzione alla distribuzione al consumo finale. Le carni bovine devono essere di razza piemontese come indicato nelle citate Tabelle Merceologiche. L'I.A. non può utilizzare alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.). Con riferimento alla legislazione igienico - sanitaria l'I.A. deve osservare la L. n. 283/62 e s.m.i., il relativo Regolamento attuativo D.P.R. n. 327/80 e s.m.i., i Regolamenti CE 178/2002, 852, 853/2004, nonché il Regolamento di Igiene del Comune di Torino. In ogni caso si rinvia alle norme che regolano la materia degli alimenti e delle bevande. Qualora in sede di gara abbia presentato l'offerta relativa all'ulteriore somministrazione di prodotti alimentari e di prodotti alimentari P.A.T., l'I.A. è tenuta a fornire i prodotti offerti in sede di gara ai destinatari e con le modalità e periodicità di somministrazione, di cui prospetto A.3) dell'art. 14 della Sezione 2.

## **ART. 22 - ETICHETTATURA E IDENTIFICAZIONE**

Le derrate devono avere confezione e recare etichettature conformi alle norme che regolano la materia, con particolare riferimento ai D. Lgs. n. 109/92 e n. 114/06 s.m.i., nonché ai Regolamenti CEE n. 178/2002 e n. 1169/2011. L'I.A. non può utilizzare derrate prive o con etichettatura incompleta o ancora prive della traduzione in lingua italiana. Al fine di garantirne la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dall'I.A. devono essere identificati con la fotocopia dell'etichetta originale oppure con i seguenti dati contenuti nell'etichetta originale: nome del prodotto, nome di produttore e confezionatore, lotto, data di scadenza; devono inoltre 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 sedi scolastiche 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 al preobbligo deve essere accompagnata dall'etichetta originale o in fotocopia attestante le caratteristiche indicate nelle citate Tabelle Merceologiche. I contenitori isotermici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome del plesso scolastico destinatario, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero di porzioni. Ai fini dell'esecuzione dei controlli, con riferimento ai pasti preparati in loco tutte le etichette dei prodotti utilizzati nella giornata devono essere disponibili nella cucina per l'intera giornata stessa. In caso di alimenti riconfezionati da consumarsi nei giorni successivi a quello di consegna, l'I.A. deve conservare l'etichetta apposta sul prodotto fino all'esaurimento del prodotto stesso.

## ***TITOLO V - TABELLE DIETETICHE, MENU, FORNITORI***

### **ART. 23 – CARATTERISTICHE DELLE VIVANDE**

L'I.A. deve fornire le vivande nella quantità indicata nell'*Allegato n. 2c* alla presente Sezione 2 - Tabelle Dietetiche, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso in conseguenza del relativo scongelamento. In fase di confezionamento per ciascuna preparazione alimentare destinata alla veicolazione di ogni singola sede scolastica è ammessa un'eccedenza di peso non superiore al cinque per cento (5%) del peso netto; non è ammessa una variazione di peso in difetto. Le bilance aziendali con cui l'I.A. garantisce il peso devono essere sottoposte a tarature secondo un'apposita procedura predisposta dall'I.A.; questi deve conservare le evidenze delle tarature ed esibirle a richiesta dell'A.C.. Sulla base delle citate Tabelle Dietetiche che indicano anche le grammature "a crudo" degli alimenti, all'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. deve predisporre la tabella della conversione "a cotto" dei piatti previsti nel menu, da presentare all'A.C.. Nel preobbligo deve essere presente inoltre un'istruzione operativa predisposta dall'I.A. che consenta, sulla base della tabella delle grammature "a cotto", di sporzionare le derrate anche con l'ausilio di attrezzature/contenitori/piatti campione. A richiesta dell'A.C. l'I.A. deve utilizzare il sistema del piatto campione. Nelle scuole dell'obbligo e qualora richiesto dall'A.C. anche nei plessi del preobbligo, per garantire il rispetto della grammatura l'I.A. deve utilizzare la metodica del piatto campione ed utilizzare la medesima metodica per ogni componente del pasto non distribuito a numero; il piatto campione deve essere esposto in luogo ben visibile per tutta la durata della distribuzione, in seguito alla quale l'I.A. deve eliminare il piatto. Mediante l'impiego di adeguati utensili e di strumenti di pesatura l'I.A. deve garantire il rispetto delle grammature nelle fasi di porzionatura e distribuzione dei pasti, sulla base delle indicazioni dell'A.C. e dell'A.S.L..

### **ART. 24 – MENU**

I menu sono articolati rispettivamente in menu invernale, comprensivo di variazioni stagionali, e menu estivo; in considerazione delle condizioni del clima la data d'introduzione dei menu è stabilita dall'A.C. con congruo preavviso all'I.A.; la quale deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menu di cui all'*Allegato 2a* alla presente Sezione 2 – Menu- e nella quantità prevista nelle citate Tabelle Dietetiche. Al fine di adeguarle a nuove esigenze, dovute ad esempio all'aggiornamento dei L.A.R.N. oppure a nuove sperimentazioni o ancora ad altri motivi, le Tabelle Dietetiche possono subire variazioni in termini di aumento o diminuzione marginali delle

grammature ed integrazioni di alimenti, senza alcun diritto o pretesa dell'I.A.. Per migliorare la qualità del servizio con particolare riferimento alle risultanze delle indagini di soddisfazione effettuate presso l'utenza, l'A.C. si riserva di apportare modifiche ai menu, avvalendosi nel merito anche delle osservazioni e dei suggerimenti dell'I.A. e di altri soggetti qualificati.

## **ART. 25 - VARIAZIONI DEL MENU**

### ***25.1) Variazioni in caso di eventi imprevedibili***

#### *25.1 a) Scuole dell'obbligo*

Nelle scuole dell'obbligo, qualora divenga impossibile l'utilizzo del refettorio per la somministrazione dei pasti a causa di eventi imprevedibili (ad esempio per l'allagamento da rotture tubazioni o da abbondanti precipitazioni, indifferibilità dell'esecuzione di lavori, ecc..) e sia pertanto indispensabile distribuire i pasti nelle aule delle classi, l'I.A. deve adottare la procedura d'emergenza indicata all'*Allegato 2i* alla presente Sezione 2 – *Procedura gestione pasti emergenza nelle scuole dell'obbligo*.

#### *25.1 b) Nidi e Scuole d'Infanzia*

Nel preobbligo la rottura di particolari attrezzature indispensabili per la realizzazione di alcuni piatti, può comportare l'attivazione di un menu d'emergenza con preparazioni alimentari per la cui realizzazione non siano necessarie le suddette attrezzature; l'I.A. deve fornire pasti veicolati in caso d'inagibilità della cucina e quindi della conseguente impossibilità di preparare i pasti freschi. Ogni anno scolastico prima dell'avvio del servizio l'A.C. trasmette all'I.A. i menu d'emergenza che l'I.A. deve attivare in caso di guasto improvviso di attrezzature o inagibilità della cucina. Qualora si renda indispensabile la somministrazione di pasti veicolati nel preobbligo, l'I.A. deve rilevare le temperature dei cibi in fase di ricevimento dei pasti nel plesso; l'I.A. deve eseguire tale operazione anche in caso di fornitura di pasti veicolati nei Nidi d'Infanzia affidati a terzi in cui la preparazione dei pasti è effettuata dal personale alle dipendenze degli affidatari. L'I.A. deve utilizzare le stoviglie pluriuso in dotazione nei Nidi e nelle Scuole d'Infanzia, fatti salvi gli eventuali impedimenti di natura tecnica/operativa che ne pregiudichino l'utilizzo; in tal caso previa richiesta dell'I.A. l'A.C. può autorizzare l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate monouso di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. In caso di attivazione di un menu d'emergenza, l'I.A. deve operare affinché gli addetti della cucina ne diano tempestiva comunicazione agli economi di Nidi e Scuole d'Infanzia comunali e/o ai referenti delle Scuole d'Infanzia statali, che a loro volta devono avvisare sia l'utenza mediante l'esposizione di tale menu sia l'Ufficio Gestione Ristorazione nel corso della previsione/prenotazione dei pasti; gli addetti devono avvisare i citati soggetti anche sul ripristino del consueto menu calendarizzato a seguito dell'avvenuta riparazione/sostituzione dell'attrezzatura guasta.

### ***25.2) Variazioni in caso di mancata reperibilità delle derrate***

In casi eccezionali con le modalità sotto descritte l'I.A. può richiedere all'A.C. di derogare al menu calendarizzato e di apportarvi variazioni urgenti a causa della sopravvenuta irreperibilità delle derrate necessarie; prima della richiesta all'A.C. l'I.A. deve tuttavia avere esperito tutte le possibili esplorazioni di mercato per approvvigionarsi di tali derrate. L'I.A. deve trasmettere la richiesta all'A.C. entro le ore quindici (15.00) del giorno precedente l'attivazione del menu da variare; qualora l'A.C. non si esprima sulla deroga entro le ore sedici (16.00) del medesimo giorno l'I.A. può variare il menu. Entro le ore undici (11.00) del giorno delle variazioni l'I.A. deve comunicare la variazione a tutte le sedi scolastiche interessate; a tale proposito prima dell'inizio del servizio l'I.A. deve apportare le opportune correzioni al menu calendarizzato eventualmente esposto nei refettori delle scuole dell'obbligo.

### ***25.3) Controlli sulle variazioni per mancata reperibilità delle derrate***

L'I.A. deve rispettare il tasso di scostamento tra numero di giorni di variazione del menu ed il numero di giorni di erogazione del menu calendarizzato, parametrato a numero e tipologia di scuola e alle diverse cause di variazioni del menu, con particolare riferimento all'approvvigionamento

delle derrate, assunti come specifiche di qualità dall'Ufficio Gestione Ristorazione e da questo comunicate periodicamente all'I.A.; il mancato rispetto dei citati rapporti può comportare l'irrogazione delle penali di cui all'art. 29 della Sezione 1.

#### **25.4) Variazione in caso di pasti eccedentari**

Qualora nei plessi del preobbligo la conferma del numero dei pasti prenotati (effettuata il medesimo giorno del relativo consumo) ecceda il dato previsionale comunicato all'I.A. il giorno antecedente il consumo, i pasti in eccedenza possono essere allestiti con derrate non deperibili appositamente stoccate dall'I.A. presso ogni cucina. Qualora i pasti in eccedenza siano pari o superiori a dieci (10), l'I.A. deve provvedere ad un'ulteriore consegna di derrate conformi al menu giornaliero calendarizzato.

### **ART. 26 - STRUTTURA DEI MENU**

#### **a) Scuole dell'obbligo**

Il menu rivolto agli utenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado iscritti al Servizio di Ristorazione scolastica è articolato nel modo seguente.

PRANZO: un primo piatto; un secondo piatto; un contorno; pane o grissini; frutta o dessert; acqua di rete a volontà.

L'A.C. si riserva di chiedere all'I.A. l'inserimento dei piatti unici in sostituzione del primo e del secondo piatto oppure in sostituzione del primo piatto e del contorno; l'I.A. è tenuto a provvedere senza nulla pretendere. In caso di non conformità di una o più parti del pasto riscontrate al momento della distribuzione che ne comportino la necessità di sostituzione, entro settantacinque (75) minuti l'I.A. deve provvedere alla sostituzione con gli alimenti e le modalità sotto descritte fermo restando il fatto che l'avvenuta sostituzione non elimina la non conformità riscontrata.

<b>PIATTO DA SOSTITUIRE</b>	<b>ALIMENTI SOSTITUTIVI</b>
PRIMO PIATTO	Pasta o riso in bianco se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio. Qualora non sia possibile, per evitare ritardi il primo piatto deve essere sostituito con una merendina confezionata o con cioccolata in tavolette o con un budino
SECONDO PIATTO	Tonno o formaggio o prosciutto
CONTORNO	Succo di frutta
FRUTTA	Un altro alimento simile, oppure un dessert oppure una merendina confezionata

#### **b) Nidi e Scuole d'Infanzia**

Il menu rivolto agli utenti che frequentano il preobbligo è articolato nel modo seguente.

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 una bevanda in associazione.

Agli utenti di età inferiore ai dodici (12) mesi l'I.A. deve fornire acqua minerale conforme alle citate Tabelle Merceologiche di cui all'*Allegato 2b* della presente Sezione 2; per i menu relativi agli utenti dei Nidi d'Infanzia fino ai dodici (12) mesi di età, si rinvia alle citate Tabelle Dietetiche di cui all'*Allegato 2c*.

### **ART. 27 - ACQUA DI RETE**

Per accompagnare i pasti l'I.A. deve somministrare l'acqua di rete del servizio pubblico. Qualora tale somministrazione sia temporaneamente impossibile l'I.A. deve fornire acqua minerale in base alle citate Tabelle Merceologiche nella misura di cinquanta (50) centilitri per ciascun utente, in bottiglie da un litro e mezzo (1,5) oppure da due (2) litri; l'I.A. può nuovamente somministrare l'acqua di rete previa autorizzazione dell'A.C. In merito a somministrazione ed erogazione dell'acqua di rete l'I.A. deve osservare l'*Allegato 2l* della presente Sezione – *Indicazioni operative per l'erogazione dell'acqua di rete*; in particolare l'I.A. deve:

- agli utenti del servizio delle scuole dell'obbligo e del preobbligo, fornire idonee caraffe di colore azzurro, arancione, giallo, verde, in materiale plastico resistente ed atossico, dotate di coperchio; la capacità di ciascuna caraffa non deve essere superiore a due (2) litri. Per agevolare la mescolta, il numero delle caraffe deve essere proporzionato a quello degli utenti presenti in ciascun tavolo; l'A.C. si riserva di richiedere all'I.A. un'integrazione del numero delle caraffe fino al rapporto massimo di una (1) caraffa ogni quattro (4) utenti;
- in ogni plesso scolastico, riempire le caraffe presso un punto di erogazione (rubinetto) esclusivamente dedicato al servizio e dotato di comandi non manuali. Qualora nelle scuole dell'obbligo e/o nelle cucine non sia presente un punto di erogazione con le caratteristiche descritte e qualora tecnicamente possibile l'I.A. deve installare un rubinetto dotato di comandi non manuali;
- collocare le caraffe sui tavoli degli utenti del servizio (nelle scuole dell'obbligo e nel preobbligo in cui l'I.A. deve provvedere a sporzionamento e distribuzione dei pasti);
- eseguire le ordinarie analisi chimiche/microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alle norme vigenti. Tali analisi devono avere periodicità annuale secondo i tempi stabiliti dall'A.C. e riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati; esse devono comunque essere eseguite non oltre il 15 novembre di ogni anno scolastico. L'I.A. deve eseguire anche le eventuali analisi straordinarie eventualmente richieste dall'A.C. in presenza di rilevazioni che comportino la somministrazione dell'acqua minerale agli utenti a fini cautelativi. L'I.A. deve fornire tempestivamente all'A.C. l'evidenza dei risultati di entrambi i tipi di analisi;
- qualora il responsabile scolastico richieda all'I.A. la fornitura di acqua di rete agli utenti dei plessi del preobbligo al di fuori dell'orario previsto per il consumo di pasti e merende, l'I.A. deve provvedere giornalmente al riempimento delle caraffe al punto di erogazione identificato e alla relativa sanificazione; a richiesta l'I.A. deve inoltre sanificare giornalmente anche i bicchieri utilizzati dagli utenti. L'I.A. deve consegnare al personale scolastico le caraffe piene d'acqua ed i bicchieri sanificati, mentre la raccolta delle caraffe e dei bicchieri da sanificare è di competenza del personale scolastico, il quale provvede alla relativa consegna agli addetti dell'I.A.. Le fasi sopra descritte devono avvenire in momenti distinti, nei termini e modalità concordati tra l'I.A. ed il responsabile scolastico.

## **ART. 28 - PASTI FREDDI – SERVIZI PARTICOLARI**

### **28.1) Pasti freddi**

Qualora necessario l'A.C. può richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi oppure in monorazione; in tali casi l'I.A. deve confezionare appositi sacchetti contenenti panini che devono essere preventivamente tagliati ed avvolti separatamente in un involucro per alimenti; il contenuto dei sacchetti è descritto nell'*Allegato 2c* alla presente Sezione 2 – Tabelle Dietetiche.

### **28.2) Servizi particolari**

In alcune scuole dell'obbligo potrebbe manifestarsi la necessità, ad esempio a causa dell'inagibilità dei refettori, che l'I.A. fornisca in via continuativa i pasti direttamente nelle aule delle classi; in particolare tale tipologia di servizio è prevista in una (1) scuola secondaria di primo grado e in due (2) scuole primarie, tutte afferenti al lotto 6. L'I.A. deve fornire tali pasti in legume fresco-caldo, in monorazione, confezionati in contenitori in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, biodegradabile e compostabile conformemente alla norma UNI EN 13432:2002. I contenitori devono essere termosaldati direttamente nel centro di cottura dell'I.A., inseriti in box termici, trasportati nella sede scolastica e trasportati e distribuiti nelle aule. In base alla circolare n. 79 del 16 ottobre 1980 del Ministero della Sanità, tale tipologia di servizio è esentata dal regime di autorizzazione sanitaria (S.C.I.A.) in quanto "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'I.A. deve pulire le aule prima del servizio provvedendo anche alla sanificazione dei banchi, prima del consumo dei pasti e dopo. A richiesta dell'A.C. l'I.A. del lotto 4 deve fornire i pasti veicolati presso la sede scolastica ubicata in V. B. Luini, 165 destinata ad ospitare temporaneamente utenti provenienti da altre sedi.

## **ART. 29 - REFERENZIAMENTO E CONTROLLO DEI FORNITORI**

L'I.A. deve dotarsi di un'adeguata procedura concernente modalità operative e criteri di valutazione per il referenziamento e la selezione di tutti i propri fornitori di qualsiasi bene e servizio connesso all'aggiudicazione, criteri per il mantenimento degli stessi nonché azioni da intraprendere in caso di esiti negativi degli audit e delle verifiche effettuati presso tali fornitori; all'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. deve trasmettere la procedura all'A.C. L'ammissione dei fornitori di prodotti e/o servizi all'I.A. deve essere autorizzata dall'A.C.; trascorsi cinque (5) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione senza che l'A.C. abbia espresso parere contrario, i fornitori sono ammessi. L'I.A. deve costantemente verificare e monitorare acquisizione e mantenimento dei fornitori, con l'obiettivo di garantire l'efficacia del loro sistema di autocontrollo e la rispondenza delle forniture ai requisiti della presente Sezione 2, della Sezione 1 e dei relativi Allegati. L'I.A. deve applicare la procedura a materie prime, semilavorati, intermedi, prodotti pronti e servizi, con particolare riferimento ai fornitori della manutenzione e deve effettuare almeno un audit presso le sedi di lavorazione del fornitore ed un audit di verifica successivo a cadenza annuale, mediante il proprio servizio di qualità o equivalente oppure avvalendosi di qualificati soggetti terzi; l'I.A. deve effettuare gli audit almeno con riferimento ai seguenti fornitori: panifici, stabilimenti di produzione di formaggi, centri di sezionamento e confezionamento delle carni. Con riferimento alle tipologie di ortofrutta e di tutti gli altri alimenti per i quali l'A.C. richiede la filiera piemontese l'I.A. deve inoltre predisporre appositi audit, ivi compresi i campionamenti e le analisi, presso i punti di approvvigionamento e i produttori agricoli, con le modalità indicate dall'A.C.; l'I.A. deve trasmettere tempestivamente all'A.C. l'esito di tali audit ed in caso di necessità di miglioramenti delle forniture l'I.A. deve attivarsi nei confronti dei fornitori, a pena del mancato referenziamento o l'esclusione dall'elenco dei fornitori selezionati. Qualora necessario l'A.C. può prescrivere all'I.A. l'esecuzione di audit presso altri fornitori oltre a quelli sopra citati. Con riferimento a ciascun prodotto alimentare compreso nelle citate Tabelle Merceologiche, a richiesta dell'A.C. l'I.A. deve presentare un prospetto indicante: nome, sede, telefono del fornitore, marca, nome e sede del produttore, regione/stato di provenienza delle materie prime; l'A.C. può richiedere inoltre anche le schede tecniche del prodotto e le date di esecuzione degli audit presso produttori e fornitori. A fronte di criticità e reiterate non conformità derivanti dal mancato rispetto dei criteri microbiologici per i prodotti alimentari di cui all'Allegato 1 - Protocollo Tecnico collegato al Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare (P.R.I.S.A.) della Regione Piemonte per il periodo 2015/2018 e s.m.i., nonché delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" emanate dalla Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, qualora l'I.A. non intervenga con azioni correttive adeguate per eliminare le suddette criticità e non conformità oppure i relativi audit abbiano dato esito negativo, l'A.C. può richiedere all'I.A. di eseguire audit supplementari sul fornitore del prodotto, riservandosi di provvedervi mediante propri soggetti qualificati e ponendo i relativi oneri a carico della I.A., ferma restando l'irrogazione delle eventuali penali di cui all'art. 29 della Sezione 1.

## ***TITOLO V - DIETE SPECIALI – MENU' ALTERNATIVI***

### **ART. 30 - DIETE SPECIALI**

A decorrere dal primo giorno di esecuzione del servizio, con le modalità indicate dall'A.C. l'I.A. deve elaborare gli schemi dietetici speciali rivolti all'utenza, ivi compresi gli adulti aventi diritto a consumare i pasti; a tale fine l'I.A. deve disporre un (1) dietista, in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio di tale professione, in ragione di ogni duemilasettecento (2.700) pasti giornalieri come riportati nell'*Allegato 1a* alla Sezione 1. Gli schemi dietetici devono essere elaborati entro due (2) giorni lavorativi dalla data di ricevimento della documentazione ricevuta dall'A.C. ed attivati nelle sedi scolastiche entro i tre (3) giorni lavorativi successivi oppure entro altro termine più lungo individuato dall'A.C.; a richiesta dell'I.A. l'A.C. può concedere eventuali deroghe ai suddetti termini qualora nel medesimo periodo il numero delle richieste di diete speciali sia particolarmente elevato. Gli schemi dietetici, elaborati sulla base dei menu indicati nella presente Sezione 2 e nei relativi Allegati, devono di norma essere predisposti in corrispondenza

della rotazione dei menu, da estivo ad invernale e viceversa, ed in funzione dell'inizio dell'anno scolastico con particolare riferimento ai nuovi utenti. L'A.C. può richiedere all'I.A. eventuali revisioni degli schemi dietetici, ad esempio in caso di variazione della certificazione medica, di cambio di fascia d'età come indicato nelle citate Tabelle Dietetiche, ecc... L'I.A. deve uniformare in tutti i lotti aggiudicati gli schemi dietetici rivolti agli utenti con la medesima patologia ed appartenenti alla medesima fascia d'età, come indicato nelle citate Tabelle Dietetiche. Con riferimento ad alcune tipologie di diete speciali (in caso di patologie quali celiachia, allergie, ecc.) l'I.A. deve utilizzare i prodotti specifici riportati nelle Tabelle Merceologiche i cui all'*Allegato 2b* alla presente Sezione 2. Con riferimento alle fasi di gestione delle diete per patologie legate all'alimentazione ivi compresa la celiachia, l'I.A. deve attenersi alle indicazioni operative di cui all'*Allegato 2f* alla presente Sezione 2 (ivi comprese quelle a tutela dei diabetici), con particolare riferimento alla fase di preparazione e distribuzione delle diete speciali qualora prevista. Nel prospetto che segue per ciascun lotto si riportano le quantità medie totali relative agli schemi dietetici elaborati complessivamente negli anni scolastici 2015/2016 e 2016/17.

LOTTO	DIETE SPECIALI:
	QUANTITÀ MEDIE COMPLESSIVE GIORNALIERE ANNI SCOLASTICI 2015/2016 E 2016/17
1	422
2	265
3	348
4	297
5	189
6	334

#### **ART. 31 –DIETE SPECIALI PER I PASTI VEICOLATI**

L'I.A. deve fornire i pasti dietetici di cui al precedente articolo in una vaschetta monorazione idonea al contatto con gli alimenti, termosaldata, di filiera comunitaria, in materiale biodegradabile e compostabile conformemente alla norma UNI EN 13432:2002. I pasti dietetici devono essere somministrati caldi e preparati in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura non superiore a quattro gradi centigradi (4°C) al cuore del prodotto e conservazione alla temperatura di meno due gradi centigradi/più quattro gradi centigradi (-2°C/+4°C). Il trasporto deve avvenire in modo tale da garantire il mantenimento delle suddette temperature, che nei punti di distribuzione non deve superare i dieci gradi centigradi (+10°C). Al momento del ricevimento presso le sedi scolastiche l'I.A. deve rilevare e registrare la temperatura di tutte le monorazioni. Prima della relativa somministrazione i pasti dietetici da consumare caldi devono essere riattivati, previa fornitura da parte dell'I.A. presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, nonché modulati sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo a sessanta gradi centigradi/ sessantacinque gradi centigradi (+60°C/+65°C).

#### **ART. 32 - MENU IN BIANCO**

Su richiesta effettuata in tempo utile, l'I.A. deve predisporre diete in bianco; le composizioni di tali diete, che non necessitano di certificato medico, sono indicate nelle citate Tabelle Dietetiche di cui all'*Allegato 2c* della presente Sezione 2. Le diete in bianco devono avere una durata massima di sette (7) giorni lavorativi; qualora fornisca tale dieta in monorazione, l'I.A. deve osservare le indicazioni di cui al precedente art. 31.

#### **ART. 33 - MENU ALTERNATIVI**

A richiesta dell'utenza l'I.A. deve fornire menu privi rispettivamente di: carne di maiale, carne, carne e pesce, proteine animali; a richiesta dell'A.C. l'I.A. deve inoltre fornire menu con caratteristiche particolari compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura con riferimento ai pasti delle scuole dell'obbligo, oppure con l'attrezzatura e la cucina con riferimento ai pasti del preobbligo. L'I.A. può veicolare tali menu alternativi in gastronomia a condizione che il numero di porzioni sia sufficiente per il mantenimento delle temperature previste; qualora fornisca



il menu alternativo in monorazione l'I.A. deve osservare le indicazioni di cui al precedente art. 31 e fornire il medesimo frutto servito nel menu del vitto comune.

## **TITOLO VI - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **ART. 34 – PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO**

L'I.A. deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici, elaborato ed applicato in ogni fase di esecuzione del servizio conformemente al Regolamento CE 852/2004; nel piano l'I.A. deve inoltre recepire le disposizioni operative indicate nell'*Allegato 2m* alla presente Sezione 2 - *Indicazioni operative per l'impostazione dei piani aziendali di autocontrollo*. L'I.A. deve elaborare i diagrammi di flusso relativi alle preparazioni previste dai menu, suddivisi fra pasti preparati in loco e pasti preparati nei centri di cottura e veicolati nelle scuole, nei quali deve descrivere il processo di produzione e di lavorazione, dalle fasi rispettivamente di ricevimento delle merci, stazionamento/stoccaggio refrigerato, preparazioni precedenti la cottura (apertura delle confezioni, nettatura e taglio dei vegetali, scongelamento, preparazione degli impasti a caldo e a freddo), cottura, abbattimento e riattivazione, stazionamento successivo a cottura, confezionamento, 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. L'esecuzione delle fasi sopra riportate è indispensabile ed inderogabile ai fini della regolare erogazione del servizio; nel diagramma l'I.A. deve pertanto considerarle tutte fatta salva l'eventuale elaborazione di altre fasi nel piano di autocontrollo. I diagrammi possono riguardare ogni singola preparazione o raggruppare preparazioni simili o analoghe fra loro (ad esempio primi in brodo, primi asciutti, secondi impanati ecc.). In ogni caso l'I.A. deve adottare un sistema che rappresenti la sequenza logico-temporale delle fasi, ad esempio numerandole ed identificandole con una definizione che descriva sinteticamente l'evento o l'attività (ad esempio: 1. Ricevimento delle materie prime; 2. Stoccaggio; ecc.). L'I.A. deve monitorare e registrare in modo costante e non a campione le fasi ritenute Punti Critici di Controllo (C.C.P.). In tutte le sedi scolastiche l'I.A. deve depositare la copia della parte del piano relativa alle fasi di esecuzione del servizio, oltre ad un documento in cui registrare tempestivamente le non conformità aziendali; all'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. deve inoltre trasmettere all'A.C., 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, nonché ogni variazione apportata ai manuali.

### **ART. 35 – PIANO DELLE ANALISI**

L'I.A. deve dotarsi di un piano delle analisi distinto tra il centro di cottura e le sedi scolastiche.

#### *a) Scuole dell'obbligo*

Il piano di analisi per le scuole dell'obbligo deve riguardare l'analisi su un cucinato finito e un tampone di superficie sulle attrezzature impiegate nella distribuzione (mestoli, forchettoni, cucchiari, ecc...). Le quantità minime di analisi che l'I.A. deve effettuare nel corso di ciascun anno scolastico (da ottobre a maggio) sono: a) per i lotti fino a quindici (15) scuole le quantità sono pari alla metà delle scuole presenti nel medesimo lotto arrotondato per eccesso; b) per i lotti con numero di scuole superiori a quindici (15) è pari a otto (8) analisi nell'arco dell'anno scolastico. I campionamenti devono essere eseguiti possibilmente nelle scuole più lontane dal centro di cottura oppure in quelle in cui è maggiormente difficoltoso garantire la corretta temperatura degli alimenti a causa dell'esiguo numero di pasti.

#### *b) Nidi e Scuole d'Infanzia*

Il campione di analisi per il preobbligo deve essere eseguito su un cucinato intermedio di lavorazione o su un prodotto finito nella quantità di almeno un terzo delle scuole per ciascun lotto nel corso di ciascun anno scolastico (da ottobre a maggio); analogamente l'I.A. deve effettuare un tampone di superficie (superfici di lavoro, attrezzature o attrezzi quali a esempio tritacarne, teglie, piani di lavoro, mestoli e utensili). I tamponi di superficie devono prendere in considerazione

almeno i seguenti elementi: microrganismi aerobi a trenta gradi (30°) ed enterobatteriacee. L'I.A. deve conservare presso gli stabilimenti di produzione i piani di analisi e gli esiti dei campionamenti; a richiesta dell'A.C. l'I.A. deve trasmettere le copie di tali documenti.

### **ART. 36 - PROVE DI CESSIONE A CALDO**

L'I.A. deve disporre degli esiti delle prove di cessione a caldo, eseguite a temperature non inferiori a ottanta gradi centigradi (+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, cucchiaini in plastica, caraffe per la somministrazione dell'acqua, ecc...). Gli esiti delle prove di cessione a caldo devono essere costantemente aggiornati e consegnati dall'I.A. all'A.C. all'inizio del servizio o qualora intervengano variazioni sul prodotto o materiale utilizzato.

### **ART. 37 - FLUSSI OPERATIVI - SPECIFICHE DEGLI STABILIMENTI**

L'I.A. deve comunicare all'A.C. l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nei centri di cottura, che non può comunque iniziare prima delle ore cinque (5.00).

#### ***37.1) Flussi operativi***

L'I.A. deve eseguire i flussi operativi in modo tale da garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "principio della marcia in avanti" per evitare contaminazioni tra i diversi prodotti in lavorazione ed ogni possibile rischio di incrocio tra sporco e pulito; a tale fine gli addetti non devono effettuare più operazioni contemporaneamente. L'organizzazione dei flussi in ogni fase deve essere tale da consentire costantemente il regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo e contaminazioni. L'I.A. deve escludere la contaminazione da agenti esterni quali insetti e altri animali nocivi; qualora necessario è indispensabile assicurare adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

#### ***37.2) Specifiche strutturali dei centri cottura e dei magazzini***

Per consentire la regolarità dei flussi operativi l'I.A. deve dotarsi di centri di cottura e di magazzini di stoccaggio delle derrate in possesso delle seguenti caratteristiche:

- i locali devono essere strutturati in modo da consentire rispettivamente un'adeguata pulizia e disinfezione ed evitare la formazione di condensa o muffa sulle superfici nonché una corretta prassi igienica impedendo la contaminazione crociata nel contatto tra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, aria ed 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 di un sistema igienico di asciugatura;
- le finestre devono essere munite di protezione anti insetti ed essere facilmente pulibili.

### **ART. 38 – PRELIEVO E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

I campioni dei pasti prelevati sono di uso e competenza esclusivi dell'A.C. e non possono pertanto essere utilizzati dall'I.A. senza l'autorizzazione dell'A.C.; l'I.A. può comunque trattenere altre quantità di prodotto senza incidere sulle grammature dei singoli piatti destinati all'utenza. L'A.C. può individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario. Per garantirne la rintracciabilità delle singole tipologie di pasti, giornalmente l'I.A. deve effettuare i prelievi di campioni con le modalità descritte ai seguenti paragrafi.

#### ***a) Pasti veicolati***

L'I.A. deve prelevare quattro (4) campioni da cento (100) grammi di ogni portata del pasto comune, confezionarli in sacchetti oppure in contenitori sterili indicanti l'alimento contenuto e la data del campione, e riporne rispettivamente due (2) in cella frigorifera alla temperatura di quattro gradi centigradi (+4°C) per quarantotto (48) ore e due (2) nel congelatore alla temperatura di meno diciotto gradi centigradi (-18°C) per settantadue (72) ore; qualora la scadenza delle 48 oppure delle

72 ore avvenga nelle giornate di sabato o domenica, l'I.A. deve smaltire il campione il martedì successivo.

*b) Pasti preparati in loco*

Presso ogni cucina l'I.A. deve prelevare cento (100) grammi di ogni portata del pasto comune, confezionarli in sacchetti oppure in contenitori sterili indicanti l'alimento contenuto e la data del campione e riporli nel frigorifero per le quarantotto (48) ore successive; qualora la scadenza delle 48 ore avvenga nelle giornate di sabato o domenica, l'I.A. deve smaltire il campione il martedì successivo.

**ART. 39 – RILEVAMENTO DI CORPI ESTRANEI**

Qualora nel pasto siano 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 Ristorazione Scolastica. Sulla base delle informazioni ricevute tale Ufficio valuta in alternativa: a) se autorizzare la consegna del corpo estraneo agli addetti dell'I.A.; b) oppure se inviare tempestivamente un proprio incaricato a ritirare il ritrovato. Nel caso b) il personale della scuola ripone il corpo estraneo in un contenitore e contestualmente comunica formalmente al citato Ufficio Controllo Qualità le circostanze del ritrovamento (data, tipo di piatto in cui è stato ritrovato il corpo estraneo, ecc...), ferma restando l'eventuale attivazione delle autorità competenti nei casi di maggiore gravità.

**ART. 40 – LIVELLI DI QUALITÀ IGIENICA**

In tutte le fasi della produzione l'I.A. deve osservare gli standard igienici previsti dalle norme che regolano la materia, dai citati criteri microbiologici per i prodotti alimentari, nonché dalle citate "Linee guida per il controllo" ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004.

**ART. 41 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'I.A. destinati all'esecuzione del servizio devono essere chiaramente identificabili con la dicitura "prodotti destinati al Comune di Torino". Durante lo stoccaggio delle derrate nei propri magazzini l'I.A. deve separare i prodotti ortofrutticoli provenienti da coltivazioni biologiche da quelli convenzionali e a produzione integrata. A garanzia della corretta gestione dello stoccaggio l'I.A. deve applicare la metodologia della rotazione delle merci secondo il sistema "F.I.F.O." (First in First out) in base al quale i prodotti con la data di scadenza più prossima devono essere consumati per primi. I prodotti alimentari scaduti presenti nei locali dell'I.A., nelle cucine e nei refettori non possono essere riciclati e devono pertanto essere identificati e trattati come prodotti non conformi ed essere pertanto isolati, segregati in area apposita, identificati e tempestivamente eliminati; con riferimento ai prodotti non conformi per shelf-life superata l'I.A. deve individuare e documentare la destinazione d'uso secondo un'apposita procedura documentata. Con riferimento alle singole tipologie di pasto l'I.A. deve conservare le derrate con le modalità descritte ai paragrafi che seguono.

*a) Pasti veicolati*

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o in frigoriferi distinti; qualora siano conservate nella medesima cella le carni rosse e bianche devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare. I prodotti cotti refrigerati devono essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra zero gradi centigradi e quattro gradi (0°C /+4°C). Le uova fresche devono essere conservate secondo la procedura aziendale dell'I.A. mentre quelle pastorizzate devono essere conservate in frigorifero. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. Anche nei punti di distribuzione periferici l'I.A. non può utilizzare recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno. I prodotti a lunga conservazione quali pasta, riso, legumi, farina devono essere conservati in confezioni ben chiuse per evitare attacchi da parassiti. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie devono essere posti in contenitori muniti di coperchio e di limitata capacità e riposti

separatamente. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta che indichi chiaramente data di produzione e data prevista per il consumo.

*b) Pasti preparati in loco*

I prodotti crudi refrigerati in attesa di cottura devono essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra zero gradi centigradi e più quattro gradi (0°C/+4°C). Le uova devono essere conservate secondo la procedura aziendale dell'I.A.. I prodotti a lunga conservazione quali pasta, riso, legumi, farina devono essere conservati in confezioni ben chiuse per evitare attacchi dei parassiti.

**ART. 42 – RECUPERO E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

Semestralmente l'I.A. deve elencare tipologia, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati, allegando a tale elenco la pertinente documentazione (ad esempio, con riferimento all'origine, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710) nonché dichiarare la quantità approssimativa dei prodotti alimentari non consumati nel corso del semestre rilevato e le misure intraprese per ridurre tali quantità. A richiesta dell'A.C., in base alla L. n. 155/2003 e alla L. n. 166/2016, l'I.A. deve collaborare alle attività di recupero delle porzioni non distribuite di alimenti, con particolare riferimento alle scuole dell'obbligo nelle quali il numero di utenti è elevato e compatibilmente con l'organizzazione del servizio; a tale fine l'I.A. deve conservare gli alimenti non distribuiti in condizioni di sicurezza conformi alle norme che regolano la materia fino al relativo ritiro da parte dei terzi autorizzati, in base alle indicazioni dell'A.C.. L'I.A. deve attuare i medesimi adempimenti anche con riferimento ad eventuali altri progetti di recupero delle porzioni non distribuite di alimenti destinati a soggetti diversi da quelli indicati dalla citata L. n. 155/2003; l'A.C. può richiedere in particolare all'I.A. il recupero delle porzioni non distribuite di alimenti da destinarsi a soggetti da Essa individuati per un numero massimo di sette (7) scuole primarie per ogni lotto aggiudicato. L'I.A. deve:

- fornire, in ogni sede scolastica coinvolta, almeno un (1) contenitore termico riscaldante alimentato elettricamente (a "porta attiva") per il mantenimento delle temperature degli alimenti contenuti nelle gastronorm (fornite anch'esse dall'I.A.) ivi inserite dagli addetti dell'I.A. alla fine del servizio;
- attivare un adeguato servizio di trasporto (con almeno un furgone per ogni lotto aggiudicato) che al termine della somministrazione dei pasti nelle scuole interessate preveda il ritiro dei contenitori a "porta attiva" contenenti le gastronorm e la successiva consegna ai destinatari;
- eseguire tutte le operazioni attinenti alla rilevazione delle temperature degli alimenti ed alle modalità operative necessarie per il buon fine dell'attività nelle sedi scolastiche coinvolte ed eventualmente presso i destinatari finali. L'I.A. deve inoltre recuperare e trasportare, in condizioni di sicurezza conformi alle norme che regolano la materia, presso soggetti terzi individuati dall'A.C. (associazioni benefiche) le porzioni non distribuite di alimenti che si possono conservare senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti (ad esempio pane e frutta). L'I.A. deve inoltre attenersi alle indicazioni dell'A.C. sulla destinazione alle strutture di ricovero degli animali da affezione delle eccedenze di cibi derivanti dalle preparazioni, presenti nelle sedi scolastiche e non entrati nelle fasi di distribuzione e somministrazione.

**ART. 43 - PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI**

L'I.A. deve confezionare e trasportare gli alimenti conformemente agli artt. 31 e 51, del D.P.R. n. 327/80, ai capp. IV, V e X del Regolamento CE 852/2004 ed alle norme che regolano la materia. Il pane non deve essere appoggiato a terra e deve essere trasportato in sacchi di carta oppure di materiale plastico adeguatamente microforato, biodegradabile/compostabile in conformità alla norma UNI 13432:2002; la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, oppure in sacchetti di materiale plastico biodegradabile e compostabile per alimenti, idoneamente identificati e chiusi. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle norme citate. In base ad un'apposita procedura, che l'A.C. valuta e verifica, almeno una volta alla settimana l'I.A. deve sanificare i mezzi di trasporto in modo tale da evitare insudiciamenti e/o contaminazioni degli alimenti trasportati. L'I.A. non può trasportare

derrate alimentari non destinate al servizio ad eccezione del trasporto, preventivamente autorizzato dall'Ufficio Ristorazione Scolastica, di pasti e derrate destinati ad altri servizi eseguiti per il Comune di Torino. Tutti gli automezzi devono esporre la dicitura: "Città di Torino - Ristorazione Scolastica - Trasporto Pasti".

#### **ART. 44 - CONTENITORI PER I PASTI DESTINATI ALLA VEICOLAZIONE**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al citato D.P.R. n. 327/80, ai capp. IV, V e X del Regolamento CE 852/2004, sanificabili e idonee al trasporto degli alimenti. L'I.A. deve utilizzare contenitori isotermici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalle norme vigenti e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni oppure di altro accorgimento atto a mantenere la chiusura; all'interno dei contenitori isotermici devono essere collocati contenitori gastronorm in acciaio inossidabile con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni oppure ad incastro, in grado di assicurare il mantenimento delle necessarie temperature e di evitare la fuoriuscita di alimenti. Il parmigiano reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti per alimenti di materiale plastico biodegradabile compostabile e conforme alla norma UNI 13432:2002, nonché posti all'interno di contenitori isotermici idoneamente identificati. Le gastronorm in acciaio inossidabile impiegate per il trasporto della pasta devono avere un'altezza non superiore a dieci (10) centimetri per evitare fenomeni di impaccamento, mentre quelle che contengono i 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 per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni. L'I.A. deve sostituire tempestivamente le attrezzature utilizzate per la veicolazione qualora la tipologia utilizzata o l'usura pregiudichino l'idoneità alla distribuzione dei pasti nelle sedi scolastiche.

#### **ART. 45 - RILEVAZIONE DELLE TEMPERATURE**

Presso ogni sede scolastica di esecuzione del servizio l'I.A. deve dotarsi di un termometro per la rilevazione delle temperature da vitto comune; si rinvia all'*Allegato 2f* alla presente Sezione 2 in caso di diete speciali. Per eseguire 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 mezzo grado centigrado (+/- 0,50°C). Gli addetti al ricevimento degli alimenti e dei pasti veicolati (anche di quelli d'emergenza) devono rilevare le temperature in tempo utile per consentire le eventuali sostituzioni; tale operazione deve essere svolta con rapidità per evitare stazionamenti a temperatura non controllata. Per salvaguardare la sicurezza e salubrità dei pasti durante la fase di distribuzione l'I.A. deve dimostrare che il limite critico stabilito nel proprio manuale di autocontrollo in merito all'accettabilità di temperatura degli alimenti caldi e di quelli freddi sia rispettato per l'intera durata della fase della distribuzione; l'I.A. deve eliminare direttamente nella sede scolastica i prodotti che non risultino conformi a seguito della rilevazione della relativa temperatura.

### ***TITOLO VII - MANIPOLAZIONE E COTTURA***

#### **ART. 46 - NORME GENERALI**

L'I.A. deve eseguire tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti nei locali adibiti a cucina oppure nei centri di cottura ed in base ad elevati standard di qualità igienica, conformemente alle norme che regolano la materia, a quanto stabilito nella presente Sezione 2 e nei relativi Allegati, nonché alle procedure di cui l'I.A. deve dotarsi. Tutti gli alimenti devono essere preparati e cucinati il giorno stesso in cui devono essere consumati.

#### **ART. 47 - PREPARAZIONE E METODI DI COTTURA**

L'I.A. deve eseguire le operazioni che precedono la cottura nonché procedere alla cottura con le modalità sotto descritte.

- i legumi secchi devono essere posti in ammollo per alcune ore secondo le procedure aziendali, con due (2) ricambi di acqua;

- le verdure da consumarsi crude devono essere preparate tassativamente nel medesimo giorno del relativo consumo;
- la carne trita deve essere macinata nel medesimo giorno del relativo consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate immediatamente prima delle operazioni di cottura;
- l'I.A. non deve raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente oppure sottoporli ad immersione in acqua;
- le confezioni degli ortaggi in quarta (IV) gamma da consumarsi crudi devono essere aperte al momento del condimento, ossia poco tempo prima del consumo;
- è ammesso l'approvvigionamento di salumi, prosciutti ed affini (bresaola, arrosto di tacchino e manzo stufato da somministrarsi freddi ecc...) sul mercato di prodotti già affettati, confezionati e sigillati sottovuoto. L'I.A. può affettarli e porzionarli il giorno precedente il consumo solo in presenza di un flusso H.A.C.C.P. che ne preveda lo stoccaggio in cella frigorifera la notte precedente come un C.C.P.; il relativo trasporto può avvenire sia in vaschette termosaldate per alimenti, sia in contenitori gastronomici in acciaio;
- i secondi piatti di cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti nella friggitrice, ma devono essere preparati in forni a termoconvezione;
- gli alimenti cucinati devono essere mantenuti alla temperatura di sessanta/sessantacinque gradi centigradi (60°C /65°C) fino al momento del consumo in conformità alle norme igieniche che regolano la materia; gli studi H.A.C.C.P. aziendali devono assicurare il rispetto del suddetto requisito attraverso il monitoraggio e la registrazione della temperatura nelle fasi successive alla cottura e fino al consumo;
- per garantire un miglior controllo delle temperature i prodotti da utilizzare per le preparazioni alimentari devono essere prelevati dalle celle in piccoli lotti. La preparazione di piatti freddi a base di carne, verdura, salumi e formaggi deve avvenire in appositi locali in base alle norme che regolano la materia;
- con esclusivo riferimento ai pasti preparati in loco l'I.A. deve consegnare le carni (bovine, avicole, suine) con tagli già preparati per la cottura, quali fettine ed arrosti.

#### **ART. 48 - DEROGHE PER PASTI VEICOLATI**

Con riferimento ai pasti veicolati, per i seguenti alimenti è ammessa la cottura il giorno precedente il relativo consumo: arrosti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o di piatti complessi. Sulla base di documentazione supportata da studi H.A.C.C.P. ed analisi validate l'A.C. può autorizzare l'I.A. alla cottura di altre preparazioni il giorno precedente il relativo consumo. L'I.A. deve immediatamente raffreddare le suddette preparazioni con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura in base alle norme che regolano la materia; dopo l'abbattimento i prodotti devono essere posti in recipienti idonei e conservati in celle oppure in frigoriferi a temperatura compresa tra zero e quattro gradi centigradi (0°C/+4°C) nel rigoroso rispetto della catena del freddo. Il lavaggio e il taglio delle verdure da consumarsi cotte (ad esempio contorni, sughi, minestre, passati) sono ammessi il giorno precedente la cottura ed il consumo.

#### **ART. 49 – SCONGELAMENTO**

##### ***a) Pasti veicolati***

Qualora necessario, lo scongelamento dei prodotti surgelati deve essere eseguito in celle frigorifere a temperatura compresa fra zero e quattro gradi centigradi (0°C/+4°C) il giorno precedente il consumo oppure direttamente in cottura; in assenza di 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 citato D.P.R. n. 327/80. Per abbreviare i tempi di scongelamento ed agevolare la preparazione dei pasti nelle cucine l'I.A. può trasportare alcune materie prime (essenzialmente le verdure e il pesce) in fase di scongelamento, nel rispetto della vigente prassi consentita dagli organi competenti; in base al parere emesso dalla Regione Piemonte - Direzione Sanità Pubblica - Settore Igiene e Sanità

Pubblica, del 6 dicembre 2002, con riferimento al trasporto delle materie prime in fase di scongelamento l'I.A. deve rispettare le seguenti condizioni:

la temperatura di partenza delle materie prime surgelate deve essere inferiore o pari a meno diciotto gradi centigradi ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ );

i prodotti devono essere inseriti in contenitori isotermitici;

il trasporto non può durare più di due ( $\leq 2$ ) ore;

il trasporto deve essere effettuato in automezzi coibentati;

la temperatura delle materie prime surgelate all'arrivo (cucina periferica) non deve essere superiore a meno otto gradi centigradi ( $\leq -8^{\circ}\text{C}$ );

utilizzo delle materie prime deve avvenire tassativamente entro e non oltre la mattinata; non è ammessa la conservazione di materie prime per periodi più lunghi di quelli strettamente necessari alle preparazioni del giorno;

i piani di autocontrollo aziendali devono specificatamente normare e validare la fase di trasporto in fase di scongelamento.

#### **ART. 50 – CONDIMENTI**

L'I.A. deve eseguire le operazioni di condimento con le modalità sotto descritte.

##### ***a) Pasti veicolati***

- le verdure crude devono essere condite nei refettori con l'utilizzo di olio extra vergine d'oliva; le verdure cotte devono essere condite nel centro di cottura con olio extra vergine d'oliva, eventualmente aromatizzato, per aumentarne la gradibilità. Qualora previsto nella ricetta, o richiesto dagli utenti, l'I.A. deve provvedere ad un'ulteriore aggiunta di olio extra vergine d'oliva presso i refettori;

- le paste asciutte devono essere condite direttamente nel piatto al momento della distribuzione;

- il formaggio grattugiato deve essere aggiunto al momento del pasto;

- per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse l'I.A. deve utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva; durante la distribuzione in ogni refettorio devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto e il sale.

Nei centri di cottura è ammesso l'uso di olio monoseme di girasole o mais esclusivamente in qualità di 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 indicato agli *Allegati 2b e 2c* della presente Sezione 2.

#### **ART. 51 - PENTOLAME PER LA COTTURA**

Per la cottura l'I.A. deve utilizzare esclusivamente pentolami in acciaio inossidabile oppure in vetro oppure in altri materiali eventualmente richiesti dall'A.C.; l'I.A. non può utilizzare pentole né alcun altro recipiente in alluminio.

### ***TITOLO VIII - PULIZIE, SANIFICAZIONE, RIFIUTI, IMBALLAGGI***

#### **ART. 52 - PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura e delle sedi scolastiche di esecuzione del servizio (cucine, refettori, locali di distribuzione, ecc.) devono essere deterse e disinfettate in base alla procedura elaborata dall'I.A., la quale deve trasmettere all'A.C. le schede tecniche di sicurezza dei prodotti utilizzati per la pulizia conformemente alle norme che regolano la materia e all'*Allegato 2d* alla presente Sezione 2 – *Prodotti di pulizia e attività di pulizia*; le pulizie di cucine, refettori, servizi igienici ad uso degli addetti e dei locali di pertinenza devono infatti essere eseguite in base al citato *Allegato 2d*, che deve essere recepito nella procedura elaborata dall'I.A.. L'I.A. deve pulire la parte interna ed

esterna dei vetri. In caso di ripresa del servizio dopo un periodo di chiusura delle scuole, prima dell'avvio del servizio stesso l'I.A. deve effettuare un adeguato intervento di pulizia oltre alle pulizie straordinarie a seguito di eventuali lavori di ristrutturazione e di manutenzione dei locali assegnati. Per garantire adeguate condizioni igieniche nella fase di ricevimento delle derrate alimentari e dei pasti veicolati l'I.A. deve pulire l'area esterna di ricevimento di derrate e pasti; in presenza di particolari criticità causate da nevicata l'I.A. deve attuare gli opportuni interventi per consentire l'accesso dei mezzi di trasporto.

#### **ART. 53 – GESTIONE DEI RIFIUTI**

Nelle sedi scolastiche l'I.A. deve convogliare i rifiuti derivanti da preparazione e distribuzione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta presenti nei refettori (in caso di scuole dell'obbligo) e nelle cucine (in caso di preobbligo) ed effettuare la raccolta differenziata con le modalità stabilite dal gestore della raccolta rifiuti solidi urbani del Comune di Torino in relazione alla zona di ubicazione di ciascuna sede scolastica. A titolo esemplificativo, l'I.A. deve provvedere:

- all'addestramento e formazione degli addetti dei centri di cottura e delle sedi scolastiche sul corretto smaltimento dei rifiuti;
- nei refettori e nelle cucine del preobbligo, all'utilizzo di sacchetti biodegradabili e compostabili (ad esempio, sacchetti in carta, in plastica biodegradabile conforme alla norma UNI 13432:2002, ecc...) nei quali conferire i rifiuti organici;
- al conferimento dei sacchi contenenti i rifiuti 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 (c.d. "porta a porta"), anche se esterni al perimetro dell'edificio scolastico, nonché al relativo riposizionamento nella sede abituale, a raccolta avvenuta;
- al conferimento di alcune tipologie di rifiuti presso gli appositi centri di raccolta (c.d. "ecocentri"), in riferimento al quale l'I.A. deve predisporre un apposito piano di trasporti che preveda, con adeguata cadenza e comunque in base alle indicazioni dell'A.C., il ritiro dei rifiuti presso ogni sede scolastica ed il relativo conferimento presso gli ecocentri adottando modalità di stoccaggio provvisorio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- ad attivarsi presso il citato gestore per assumere le informazioni relative allo smaltimento dei rifiuti e definire eventuali soluzioni operative in situazioni particolari, previo accordo anche con la scuola e l'A.C.;
- presso ciascun centro di cottura e magazzino, ad 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 ecocentri o altri centri autorizzati per lo smaltimento, indipendentemente dalla presenza di specifici obblighi previsti dal gestore;
- ad utilizzare nei centri di cottura e qualora necessario, sacchi di colori diversi in base al tipo di rifiuto; i sacchi per i rifiuti organici devono essere in materiale bioplastico conforme alla norma UNI 13432:2002. In alternativa e previa autorizzazione dell'A.C. l'I.A. può utilizzare idonei sacchetti di carta o altro tipo di materiale biodegradabile.

#### **ART. 54 – GESTIONE DEGLI IMBALLAGGI**

Gli imballaggi (primari, secondari e terziari) devono possedere i requisiti di cui all'Allegato F della parte IV "RIFIUTI" del D. Lgs. n. 152/2006 e s.m.i., come specificatamente descritto in materia di imballaggi; in particolare:

- UNI EN 13427:2005 - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 - Requisiti degli imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 - Requisiti degli imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;



- UNI EN 13432:2002 - Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi. Se in carta o cartone l'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito per il novanta per cento ( $\geq 90\%$ ) in peso da materiale riciclato, se in plastica per almeno il sessanta per cento ( $\geq 60\%$ ).

In tutte le fasi di esecuzione del servizio l'I.A. deve operare scelte che limitino il volume degli imballaggi utilizzando nella massima misura possibile imballaggi a rendere riutilizzabili, possibilmente privilegiando i prodotti confezionati in imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e costituiti da un unico materiale, per facilitarne la raccolta differenziata; in particolare l'I.A. deve utilizzare:

- nei plessi del preobbligo e, qualora possibile, anche nelle scuole dell'obbligo, prodotti in confezioni di capacità maggiore evitando le monoporzioni, in particolare quelle per prodotti quali succhi di frutta, tortine, merendine, fette biscottate, biscotti, ecc.;
- confezioni in monomateriale invece che multimateriale, in caso di imballaggi multipli;
- sacchetti in bioplastica, biodegradabili conformi alla norma UNI 13432:2002 per il confezionamento di piccole derrate (ad esempio, le derrate per le diete speciali) e qualora sia necessario il riconfezionamento di prodotti alimentari in maggiori quantità come previsto al precedente art 22. In alternativa, previa autorizzazione dell'A.C. l'I.A. può utilizzare idonei sacchetti di carta o altro tipo di contenitori che devono comunque essere in materiali biodegradabili;
- prodotti con etichettatura informativa ambientale che indichi chiaramente i materiali utilizzati per la realizzazione degli imballaggi, le indicazioni su modalità di raccolta e di recupero e/o di riutilizzo e fornisca le relative indicazioni sul corretto conferimento al servizio di raccolta differenziata.

## ***TITOLO IX – CONTROLLI E VERIFICHE DI CONFORMITÀ***

### **ART. 55 – CONTROLLI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

In base al Codice, al sistema di controllo dei servizi del Comune di Torino e al Sistema di Gestione di Qualità del Servizio Ristorazione Scolastica e con le modalità di cui alla Sezione 1, alla presente Sezione 2 ed ai relativi Allegati, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso l'A.C. può eseguire gli opportuni controlli per la verifica di rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle obbligazioni contrattuali; a tale fine l'A.C. può avvalersi dei soggetti indicati nella presente Sezione 2 e nella Sezione 1.

### **ART. 56 - ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI**

Il D.E.C. stabilisce l'organizzazione e l'esecuzione dei controlli anche mediante eventuali sopralluoghi nelle sedi scolastiche e negli stabilimenti dell' I.A., avvalendosi in particolare di:

- personale dell'Ufficio Controllo Qualità del Servizio Ristorazione Scolastica, con riferimento agli aspetti correlati al riscontro del menu giornaliero somministrato con quello calendarizzato ed all'osservanza delle prescrizioni operative;
- personale dell'Ufficio Gestione Ristorazione per gli aspetti connessi a previsione e prenotazione dei pasti ed alla corretta fornitura di derrate alimentari;
- personale dell'Ufficio Manutenzione per gli aspetti connessi ai locali ed alle attrezzature;
- personale dell'Ufficio Valutazione Menu per l'estensione degli schemi dietetici e la corretta attivazione delle diete speciali;
- soggetti terzi qualificati per l'esecuzione degli audit di maggiore complessità e delle analisi sui campioni finalizzate alla verifica del rispetto delle Tabelle Merceologiche e della corretta applicazione delle norme a tutela dell'utenza.

### **ART. 57 - VERIFICHE E CONTROLLI DI CONFORMITÀ**

I controlli possono consistere in: 1) controlli a vista; 2) controlli analitici; a titolo esemplificativo e non esaustivo di seguito si riportano alcuni tipi ed oggetti di verifica e controllo.

### **57.1) Controlli a vista**

I controlli “a vista” si basano soprattutto sull’osservazione visiva delle evidenze relative alle conformità e/o alle non conformità osservate, con particolare riferimento alla rispondenza delle fasi di esecuzione del servizio alle prescrizioni specifiche

#### *a) Autocontrollo*

- presenza, adeguatezza dell’applicazione dei diagrammi di flusso delle produzioni con identificazione dei C.C.P. ed applicazione dei limiti critici;
- esistenza del piano dei campionamenti;
- esecuzione di audit interni;
- applicazione e completezza delle procedure aziendali;
- presenza di un termometro funzionante;
- presenza di uno scaldavivande funzionante;
- identificazione delle aree e delle attrezzature e correttezza del relativo utilizzo;
- controllo e registrazione della temperatura dei frigoriferi e conformità dei relativi sbrinamenti;
- applicazione della procedura di gestione delle non conformità;
- garanzia della rintracciabilità dei prodotti e degli imballaggi;
- rispetto delle temperature dei prodotti;
- registrazione delle rilevazioni nelle fasi di ricevimento e preparazione dei pasti;
- assenza di corpi estranei nelle derrate e di prodotti personali nelle aree di lavorazione.

#### *b) Conformità alle Sezioni 1 e 2 ed ai relativi Allegati*

- corrispondenza delle derrate alle caratteristiche indicate nelle Tabelle Merceologiche;
- preparazione/confezionamento delle diete speciali;
- modalità di conservazione dei campioni;
- presenza della tabella relativa alla grammatura a crudo/cotto;
- rispetto del menu;
- adeguatezza del comportamento etico e igienico degli addetti;
- rispetto della shelf life degli alimenti;
- rintracciabilità degli imballaggi;
- correttezza di: etichettatura, elenco di ingredienti, quantità, data di scadenza o lotto, nome del produttore, lingua italiana o traduzione, dati relativi ai prodotti biologici.

#### *c) Diete*

- presenza di schema dietetico e di menu alternativo;
- presenza e funzionamento forno a microonde;
- istruzione di rilevamento della temperatura del piatto dieta speciale e il menu alternativo
- istruzione sui tempi di riattivazione forno;
- identificazione del piattino per dieta e menu alternativo;
- presenza e correttezza dell’utilizzo del termometro per le diete.

#### *d) Disinfestazione*

- presenza della procedura e/o del programma di disinfestazione e derattizzazione;
- presenza delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti di disinfestazione/derattizzazione;
- assenza di evidenze della presenza di animali infestanti.

#### *e) Formazione*

- adeguatezza della procedura di formazione;
- attuazione di almeno gli interventi formativi obbligatori.

#### *f) Gradibilità dei pasti*

- valutazione della gradibilità del pasto da parte dell’utenza;
- valutazione organolettica personale del pasto consumato dall’utenza.

#### *g) Igiene*

- assenza di prodotti in stazionamento a temperatura ambiente;
- protezione e identificazione dei prodotti per preparare i pasti comuni e le 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;
- correttezza dell'utilizzo degli armadietti in dotazione.

#### *h) Manutenzione*

- stato di manutenzione di locali, attrezzature e utensileria;
- presenza ed applicazione della procedura di manutenzione;
- riparazioni di attrezzature ed elettrodomestici.

#### *i) Pulizia*

- applicazione della procedura di pulizia e disinfezione e correttezza della compilazione della modulistica relativa ai trattamenti;
- pulizia di locali, attrezzature e utensileria;
- correttezza dello stoccaggio e presenza schede tecniche e di sicurezza dei prodotti di pulizia e disinfezione;
- pulizia dell'area ricevimento di derrate e pasti esterna alla sede scolastica.

#### *j) Trasporto*

- compilazione delle schede di pulizia e disinfezione dei mezzi di trasporto;
- conformità del documento di trasporto;
- presenza del cartello identificativo sugli automezzi.

In occasione dei controlli "a vista" gli incaricati dell'A.C. non muovono alcun rilievo agli addetti dell'I.A.; questi ultimi devono collaborare e facilitare tali controlli e verifiche e non devono interferirvi. L'I.A. deve immediatamente fornire evidenza dei controlli effettuati dall'autorità di vigilanza competente (A.S.L., N.A.S., ecc.), fornendo all'A.C. copia dei rilievi di tali autorità, anche qualora siano positivi e delle relative prescrizioni. Qualora necessario, l'esito dei controlli può comportare l'attivazione della procedura di "blocco delle derrate", con l'eventuale conseguente variazione del menu.

### **57.2) Controlli analitici**

I controlli analitici sono eseguiti mediante il prelievo e l'asporto di campioni di alimenti successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio; le quantità di derrate prelevate in occasione di tali controlli sono minime ma rappresentative della partita oggetto del controllo. I campionamenti possono essere eseguiti rispettivamente sui prodotti ancora in confezione integra, su quelli cotti o in fase di cottura, presso gli stabilimenti, le cucine ed i refettori. Per consentire i controlli sulle confezioni integre l'I.A. deve operare con le seguenti modalità:

- con riferimento ai pasti veicolati nelle scuole dell'obbligo: le carni rosse devono essere già disponibili presso i centri di cottura il giorno precedente la somministrazione a decorrere dalle ore otto (8.00); qualora la carne bovina sia somministrata nella giornata di lunedì le carni devono essere disponibili nel centro di cottura a decorrere dalle ore cinque (5.00) del lunedì medesimo;
- con riferimento ai pasti preparati in loco nei plessi del preobbligo: le lavorazioni delle carni rosse direttamente in tali plessi non possono avvenire prima delle ore nove (9.00); nel merito l'I.A. deve pertanto istruire i cuochi delle cucine.

L'I.A. non può formulare alcuna richiesta all'A.C. con riferimento alle quantità di campioni prelevati; al momento del prelievo del campione da parte dell'A.C.:

- qualora il campionamento avvenga presso il centro di cottura, presso tale centro sarà lasciato il controcampione per l'I.A., la quale deve conservarlo per due (2) mesi; in caso di apertura della relativa non conformità da parte dell'A.C., l'I.A. potrà così procedere alla controanalisi;
- qualora il campionamento avvenga presso una sede scolastica un controcampione sarà posto in un adeguato contenitore sterile e conservato presso il soggetto incaricato della relativa analisi.

## **ART. 58 – CONTROLLI DELLE RAPPRESENTANZE DEGLI UTENTI (COMMISSIONI MENSA)**

In ciascuna sede scolastica in cui sono istituite, le Commissioni Mensa svolgono funzioni di controllo e verifica sulla regolare esecuzione del servizio, nonché di proposta all’A.C.; le relative composizioni, funzioni ed attribuzioni sono stabilite dall’A.C. mediante appositi atti amministrativi il cui contenuto è comunicato all’I.A. In via generale i componenti di ciascuna Commissione eseguono le verifiche ed i controlli di propria competenza con le seguenti modalità:

- accedono ai locali destinati al servizio nel numero stabilito all’A.C. ed esclusivamente se godono di buone condizioni di salute;
- svolgono le proprie funzioni senza ostacolare o ritardare l’esecuzione del servizio, con esclusione pertanto di ogni forma di contatto diretto o indiretto con gli alimenti, utensileria, stoviglie o altri oggetti a contatto con gli alimenti;
- non formulano alcuna osservazione o contestazioni agli addetti dell’I.A. e riferiscono esclusivamente all’A.C.;
- non richiedono agli addetti la consegna di alcun documento.

I controlli delle Commissioni hanno per oggetto il rispetto del Capitolato da parte dell’I.A., con particolare riferimento a valutazione della qualità del pasto, verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, grado di accettabilità e di consumo da parte dell’utenza, pulizia degli ambienti; per i controlli le Commissioni si avvalgono di apposite check list messe a loro disposizione dall’Ufficio Gestione Ristorazione Scolastica. Nei plessi del preobbligo i componenti delle Commissioni possono assistere in particolare all’arrivo delle derrate e verificarne la conformità al Capitolato ed al menu programmato. Non è invece consentita la loro permanenza in cucina durante la preparazione dei pasti; eventuali controlli nella cucina possono essere eseguiti esclusivamente prima dell’inizio della manipolazione delle derrate oppure dopo la distribuzione dei pasti. Ciascuna Commissione può relazionare all’Ufficio Gestione Ristorazione con le modalità stabilite dall’A.C., al fine di agevolare le operazioni di controllo e i conseguenti interventi a parte di tale Ufficio. Le Commissioni possono chiedere all’Ufficio di compiere visite presso gli stabilimenti dell’I.A. con modalità concordate al fine di organizzare il relativo controllo senza alcun preavviso. Esse possono eseguire il controllo di gradibilità dei pasti mediante il relativo assaggio alla fine della fase di distribuzione e qualora siano avanzate porzioni delle diverse componenti del pasto; qualora un componente della Commissione desideri consumare l’intero pasto, egli prenota il pasto il giorno precedente presso l’Ufficio Gestione Ristorazione corrispondendone il relativo prezzo. L’I.A., nella persona del responsabile o di delegato di questi, è tenuta a partecipare alle riunioni delle Commissioni Mensa, previo accordo con l’A.C..

## **ART. 59 – VERIFICA FINALE DI CONFORMITÀ**

Al termine del periodo di affidamento l’A.C. esegue la verifica finale di conformità, nell’ambito della quale l’A.C. verifica lo stato dei locali e delle attrezzature concesse in uso gratuito all’I.A., con le modalità descritte al precedente art. 4.

## **ART. 60 – ALLEGATI**

Sono Allegati alla presente Sezione 2 del Capitolato Speciale, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, i seguenti Allegati:

<i>Allegato 2a</i>	<b>MENU</b>
<i>Allegato 2b</i>	<b>TABELLE MERCEOLOGICHE</b>
<i>Allegato 2c</i>	<b>TABELLE DIETETICHE</b>
<i>Allegato 2d</i>	<b>PRODOTTI DI PULIZIA E ATTIVITÀ DI PULIZIA</b>
<i>Allegato 2e</i>	<b>PROGETTO “MENZA FRESCA”</b>
<i>Allegato 2f</i>	<b>INDICAZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE DIETE PER PATOLOGIA</b>
<i>Allegato 2g</i>	<b>CARATTERISTICHE TECNICHE DI ELETTRODOMESTICI E ARREDI</b>

<i>Allegato 2h</i>	<b>ADDETTI ED ORARI DI SERVIZIO</b>
<i>Allegato 2i</i>	<b>PROCEDURA DI GESTIONE PASTI D'EMERGENZA NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO</b>
<i>Allegato 2l</i>	<b>INDICAZIONI OPERATIVE PER L'EROGAZIONE DELL'ACQUA DI RETE</b>
<i>Allegato 2m</i>	<b>INDICAZIONI OPERATIVE PER L'IMPOSTAZIONE DEI PIANI AZIENDALI DI AUTOCONTROLLO</b>

La Dirigente del Servizio Ristorazione ed Acquisto di Beni e Servizi  
*DOLORES SPESSA*

Il Responsabile Unico del Procedimento  
*PATRIZIO RAULE*

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto  
*ENRICA BAI*