



COMUNE DI BRANDIZZO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Via Torino 121 – C.A.P. 10032 – C.F. 82501690018 – P.I. 02249880010 – Tel 011/9138093 Fax 011/9139962 – E-mail politiche.culturali@brandizzo.com

SETTORE POLITICHE EDUCATIVE E CULTURALI

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Istituita tra il Comune di Montanaro e il Comune di Brandizzo

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SCUOLE
DELL'OBLIGO E DELL'INFANZIA, NELL'ASILO NIDO,
MENSA DIPENDENTI COMUNALI
CIG 6743138582**

(Approvato con Det. n. 409 del 6.10.2016 e con Det. n. 21 del 10.10.2016 C.U.C.)

SEZIONE 2 PRESCRIZIONI TECNICHE

TITOLO I STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 1 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'A.C. cede in uso gratuito e consegna all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli, il proprio impianto di cottura e confezionamento dei pasti, situato presso la scuola dell'Infanzia/Asilo Nido in via Morandi 5 e i locali destinati alla distribuzione e al lavaggio delle stoviglie, situati presso l'altra scuola dell'Infanzia, le due scuole Primarie e la scuola Secondaria, come specificato nel precedente art. 5 della Sezione 1, con relative attrezzature, arredi e stovigliati ivi presenti e necessari per il confezionamento dei pasti.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto in buono stato di conservazione. L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

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

Art. 2 – Introduzione nuovi impianti e attrezzature da parte dell'Impresa Aggiudicataria

L'I.A. potrà apportare le modifiche ritenute necessarie per una corretta applicazione del Sistema Qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008, presso la cucina C.le in affidamento, i refettori scolastici ed i locali lavaggio.

L'I.A. dovrà quindi dotarsi di ogni attrezzatura ed arredo necessari al corretto svolgimento del servizio di confezionamento, di distribuzione dei pasti, come ad esempio carrelli termici, scolavassoi, banconi self-service, bilance, frigoriferi, abbattitori, lavastoviglie ecc., anche se non previsti nell'inventario. **Ogni modifica, trasformazione, integrazione dovrà essere preventivamente concordata con l'A.C.** (l'eventuale ripristino è a carico dell'I.A.). Tutte le eventuali nuove attrezzature ed arredi (sia sostituiti che integrati) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto, senza che la I.A. possa pretendere alcun corrispettivo.

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

Art. 3 – Inventario e Reintegro Attrezzature e Arredi

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e da un rappresentante dell'I.A. Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio. Qualora al momento della stesura dell'inventario venga rilevato dalle parti il non corretto funzionamento e/o il cattivo stato di conservazione di attrezzature ed arredi, l'I.A. si impegna alla loro sostituzione e/o reintegrazione. **A tale fine si inviteranno le ditte concorrenti a prendere visione preventiva di tutte le attrezzature esistenti.**

Art. 4 - Verifiche in base agli inventari di consegna

Alla scadenza del contratto, l'I.A. dovrà redigere l'elenco aggiornato dei beni avuti in consegna e autocertificare, sotto la propria responsabilità, che i beni riconsegnati dall'I.A. siano funzionanti ed in buono stato. Tale documentazione dovrà essere consegnata all'A.C.

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

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

Art. 5 - Manutenzione impianti e controllo uso delle strutture e delle attrezzature

La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, fisse e mobili, in dotazione nel centro di cottura comunale, nei refettori scolastici e nei locali lavaggio stoviglie sarà a totale carico della I.A. che dovrà garantire la loro perfetta efficienza.

Per manutenzione ordinaria si intende in particolare (a titolo esemplificativo e non esaustivo):

- la tinteggiatura delle pareti della cucina, dei locali pertinenti, dei refettori scolastici e dei locali lavaggio, quando le condizioni igieniche lo rendono necessario ma in ogni caso almeno una volta nel corso dell'appalto, nonché degli infissi interni ed esterni;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, ma non l'integrale rifacimento della piastrellatura;
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti ove non più riparabili;
- le disotturazioni degli scarichi, anche con l'impiego di canal jet se necessario (previo accordi col personale comunale), nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina dei refettori scolastici e dei locali lavaggio stoviglie;
- la riparazione delle attrezzature ove le stesse non presentino guasti irreparabili;
- la sostituzione o riparazione di zanzariere;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- la pulizia e lo sgombero (anche da materiali erbacei) dell'area davanti al Centro di cottura
- lo sgombero e la gestione dei rifiuti, con la differenziazione prevista dalla vigente regolamentazione comunale, sia nei refettori scolastici che nella cucina C.le.
- la pulizia delle cucine/refettori e dei locali strettamente pertinenti, ivi compresi i serramenti, i vetri interni, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti e alla distribuzione pasti, esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale;
- la sostituzione e la posa dei copri-water dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti e alla distribuzione pasti.

Con riferimento ad ogni attrezzatura soggetta ad usura, l'I.A. deve :

- 1) predisporre il piano di manutenzione ordinaria programmata con interventi a frequenza annuale, che preveda l'attuazione degli interventi entro il primo trimestre di ogni anno scolastico; evidenza degli interventi (registrazione dell'effettuazione ed esito) deve essere presente nel Manuale di autocontrollo e conservata a cura del personale dell' I.A. nella scuola. La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici con l'esclusione dei piccoli elettrodomestici ad uso casalingo;
- 2) per la riparazione delle attrezzature che presentino guasti riparabili, garantire che del risultato e tipo di intervento eseguito risulti apposita documentazione rilasciata al personale dell'I.A. operante nella scuola; tale documentazione deve essere conservata come registrazione all'interno del Manuale di autocontrollo;
- 3) per tutte le attrezzature non più riparabili, e al fine della loro sostituzione, presentare apposita relazione tecnica attestante l'irreparabilità, redatta da tecnico competente;
- 4) provvederà alla sostituzione, di attrezzature guaste o in attesa della riparazione, previa valutazione di fattibilità dell'A.C. anche per frigoriferi, lavastoviglie o forni ecc;
- 5) può provvedere allo spostamento di elettrodomestici e attrezzature spostabili da un plesso scolastico all'altro solo in caso di effettiva necessità e previa autorizzazione dell'A.C.;
- 6) provvedere allo smontaggio e rimontaggio di attrezzature (banconi self-service, lavastoviglie ecc.) per ristrutturazioni dei locali o allo smontaggio quando non più riparabili e da sostituire;
- 7) riparare o sostituire tutti i piccoli elettrodomestici ad uso casalingo utilizzati ed in particolare i **forni a microonde** per la riattivazione delle diete speciali e per eventuali altre piccole esigenze locali;
- 8) sostituire o riparare i boiler elettrici o a gas in dotazione.

Tutti gli interventi sopra indicati non comporteranno oneri aggiuntivi per l'A.C.

TITOLO II

ONERI PARTICOLARI RELATIVI AL SERVIZIO

Art. 6 - Accessi

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

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

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

Art. 7 - Modalità di comunicazione, di trasporto e consegna dei pasti

L'A.C. provvederà tempestivamente a comunicare all'I.A. la data d'inizio del servizio di refezione sia per i vari ordini di scuola che per gli asili nido e per le ulteriori attività promosse.

L'A.C. si riserva di modificare la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola ed in ogni mensa verrà giornalmente comunicato all'I.A. entro le ore 9,30 dal personale incaricato.

Quanto alla consegna dei pasti si stabilisce quanto segue:

a) pasti veicolati

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

La consegna dovrà avvenire nei seguenti orari:

- per le scuole dell'Infanzia, entro le ore 11,30 per consentire l'inizio del servizio mensa alle ore 12,00;
- per le scuole primarie e la mensa dipendenti, entro le ore 12,00 per consentire l'inizio del servizio mensa alle ore 12,30;
- per la scuola secondaria entro le ore 13,00 per consentire l'inizio del servizio mensa alle ore 13,25.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

La consegna dei pasti d'emergenza dovrà avvenire compatibilmente con le esigenze delle strutture scolastiche. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso salvo casi documentati e di forza maggiore.

b) Pasti preparati in loco

La consegna dei pasti consumati nel refettorio dell'Asilo Nido, ospitante anche la Cucina C.le, dovrà avvenire in modo da permettere il regolare inizio del servizio, previsto alle ore 11,30.

c) Documento di trasporto e consegna

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

La consegna dei pasti e delle derrate alimentari deve essere effettuata in presenza di personale della I.A., ad eccezione della mensa dipendenti in cui non è previsto personale dell'I.A. per il ricevimento e la distribuzione dei pasti.

Art. 8 - Servizio di derattizzazione e disinfestazione

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

Detti interventi devono essere in numero di quattro nell'arco dell'intero anno scolastico ed attivati indicativamente ogni due mesi.

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

L'I.A. deve provvedere ad esporre nella cucina e nei refettori delle scuole, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

È fatto inoltre obbligo all'I.A. di tenere presso ogni sito la seguente documentazione:

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

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo ferma restando la possibilità da parte dell'A.C. di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

Art. 9 – Pagamento utenze di competenza

L'I.A. dovrà provvedere al pagamento di tutte le spese riguardanti i consumi energetici dei seguenti locali così ripartite:

- Locali Cucina C.le
 - Energia elettrica: 100% bolletta specifica
 - Telefono: 100% bolletta specifica
 - Acqua: 50% bolletta dell'Asilo Nido
 - Metano (per cottura e risc.): 35% fatturato annuo metano Edificio Asilo Nido/Sc.Infanzia
 - Raccolta Rifiuti: Tariffa calcolata sui mq dei locali cucina
- Locali Lavaggio Sc. Infanzia "Montessori"
 - Energia elettrica: 10% del consumo totale della scuola
 - Acqua: 15% del consumo totale della scuola
- Locali Lavaggio Sc. Primaria "Don Milani"
 - Energia elettrica: 10% del consumo totale della scuola
 - Acqua: 15% del consumo totale della scuola
- Locali Lavaggio Sc. Primaria "B.Buozzi"
 - Energia elettrica: 10% del consumo totale della scuola
 - Acqua: 15% del consumo totale della scuola
- Locali Lavaggio Sc. Secondaria 1° grado "Martiri Libertà"
 - Energia elettrica: 10% del consumo totale della scuola
 - Acqua: 15% del consumo totale della scuola

Art. 10 – Materiali di consumo

Sono a carico dell'I.A. le seguenti forniture:

- Dotazione, Integrazione e Sostituzione delle stoviglie in uso in tutti i refettori: piatti in melamina, bicchieri in polipropilene o melamina e posate in acciaio;
- Tovagliolo e tovaglietta monouso per ogni utente scolastico (con tipologia sotto indicata); un sufficiente numero di Vassoi per i servizi self-service, possibilmente di colori vivaci;
- Idonee caraffe per servire acqua di rete (come precisato dal successivo art.20) oltre a contenitori per il pane. Sia le caraffe che i contenitori devono essere realizzati in materiale plastico resistente, assolutamente atossico con colorante idoneo al contatto alimentare. A tale scopo l'I.A. deve stabilire istruzioni di lavoro che indichino la modalità di sanificazione giornaliera delle caraffe e dei cestini. Tale istruzione operativa deve essere inserita nella documentazione dedicata alle pulizie.
- Tutte le stoviglie monouso necessarie, ove richiesto: mensa Dipendenti C.li e in casi di emergenza. Piatti, bicchieri e posate devono essere in materiale plastico per alimenti, riciclabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. Le posate devono essere realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, con colorante idoneo al contatto alimentare. La fornitura deve essere costituita per ogni utente da 1 vassoio, 1 bicchiere, 1 piatto per il primo, 1 piatto per il secondo, 1 piatto per il contorno, 1 piatto per la frutta, posate, 2 tovaglioli di carta. I tovaglioli devono essere in carta riciclata assolutamente atossica, a doppio velo e con dimensioni non inferiori a cm 33 x 33.
- Tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo e non esaustivo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovagliette monouso laddove necessarie, guanti monouso ecc.);
- Fornitura giornaliera di **acqua minerale naturale**, su richiesta, da consegnare presso tutti i refettori scolastici delle scuole dell'Obbligo e del Pre-Obbligo e mensa dipendenti c.li nei seguenti casi: interruzione o guasti all'acquedotto civico, lavori di ristrutturazione all'interno dell'edificio, nei cestini da viaggio;
- Su richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà fornire alle scuole anche alcuni coltelli idonei al taglio della frutta o del pane; es. uno per classe.

Art. 11 - Sospensione del servizio

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

TITOLO III

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

Art. 12 - Norme in materia di personale e organizzazione

Ogni anno scolastico, prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. le seguenti informazioni sul proprio personale:

- per quanto riguarda il Centro di Cottura dove verranno confezionati i Pasti Veicolati, l'I.A. dovrà inviare l'organigramma dell'impianto indicante il principale Responsabile e i vari Direttori o Responsabili di settore (es. chi si occupa dei menù e delle diete speciali), oltre ad un Referente che segue nello specifico l'appalto di Brandizzo e a cui riferirsi per comunicazioni e richieste;
- l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato a Brandizzo, sia nella Cucina Comunale data in gestione all'I.A. sia nei Refettori scolastici, con l'indicazione delle qualifiche possedute, della mansione, delle sedi di lavoro, della posizione contributiva. Inoltre deve essere indicato il nominativo del referente della Cucina C.le, e di ogni Refettorio scolastico. Per ogni dipendente impiegato nel territorio di Brandizzo deve essere indicato l'orario di lavoro giornaliero, specificando l'ora di inizio e fine servizio, la sede operativa dove viene prestato il servizio;

L'I.A. deve inoltre nominare **un responsabile** a tempo pieno per dirigere e coordinare tutto il servizio di Brandizzo, che deve essere in possesso di adeguata qualifica professionale dimostrata da curriculum e da percorso formativo documentato; in caso di assenza o impedimento di tale figura, l'I.A. deve comunicare il nominativo di un sostituto in possesso degli stessi requisiti, anch'essi da documentare adeguatamente.

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

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

Tutto il personale dell'I.A. addetto al servizio, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e soprattutto delle Istituzioni scolastiche.

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

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza di cui al D.lgs. 81/2008 e s.m.i., assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, invalidità, vecchiaia, tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori, nonché a tutte le norme applicabili in materia e ai Regolamenti Comunali.

Inoltre, l'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra e dovrà applicare, nei confronti dei lavoratori occupati nel presente appalto, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

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

Art. 13 - Requisiti e formazione del personale

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, HACCP, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Oltre ai corsi di aggiornamento obbligatori (ad esempio sulla sicurezza sul lavoro), la ditta dovrà formare e sensibilizzare il personale sulle principali regole da seguire per una sana e corretta alimentazione, in particolare sui seguenti argomenti:

- aspetti nutrizionali in genere
- importanza di consumo di frutta e verdura
- importanza della riduzione del sale nell'alimentazione
- allergie e intolleranze alimentari
- la nuova normativa sull'etichettatura, con attenzione all'indicazione degli allergeni
- l'importanza del recupero di alimenti non distribuiti.

Art. 14 – Parametri personale/utenti

In base alle condizioni strutturali degli impianti delle scuole obbligo e preobbligo, nonché all'organizzazione del servizio di preparazione e distribuzione, il numero di personale da assegnare alle sedi operative, potrà subire variazioni rispetto ai parametri sotto indicati solo a seguito di autorizzazione dell'AC, valutate le richieste formulate dall'I.A., corredate da idonea motivazione e documentazione relativa ad ogni singola struttura cui si richiede la variazione. Parimenti, per documentati motivi, il numero di addetti assegnati alle diverse sedi, potrà essere ampliato previo accordo tra le parti.

a) Distribuzione scuole dell'obbligo e del preobbligo

Il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione deve essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, non inferiore ad un operatore ogni 50/60 utenti o frazioni di 50 nel caso in cui i presenti non raggiungano tale numero; la turnazione del personale deve consentire la presenza di un addetto nella fase di ricevimento pasti.

b) Preparazione pasti in loco per asilo nido

Gli addetti alla cucina devono essere assegnati in modo da garantire la presenza di personale dal ricevimento materie prime fino al riassetto della cucina.

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

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

Art. 15 - Vestiario

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

Art. 16 - Igiene del personale

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

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

Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra dovrà indossare guanti monouso, apposite calzature e mascherina solo nel caso in cui l'addetto presenti tosse o sintomi da raffreddamento.

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

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

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

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

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

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 17 - Norme legislative

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

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

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche (allegato C) e ai Limiti di contaminazione microbica (allegato D).

Le derrate biologiche utilizzate, indicate nelle allegate Tabelle merceologiche (allegato C) devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (Regolamento CE n. 2092/91 e s.m.i. e Reg. CE n. 834/07 che abroga il regolamento appena citato con decorrenza 1.1.2009, Regolamento CEE n. 1804/99 e s.m.i., ecc.).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici, di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata e dal commercio equosolidale si intendono qui richiamate.

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

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

Art. 18 - Etichettatura e identificazione delle derrate e dei pasti

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (D. Lgs 109/92 e s.m.i. D.lgs 110/92 s.m.i. Reg. CEE 178/2002 e Decreto legislativo 114/06).

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

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

Le confezioni non originali di frutta e verdura, consegnate alle scuole, devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

Si puntualizza che su ogni singola confezione di prodotto riconfezionato deve essere apposta la fotocopia dell'etichetta originale; non sono ammesse fotocopie cumulative.

Le etichette dei prodotti biologici devono essere conformi alla specifica normativa.

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

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

TITOLO V

MENU'

Art. 19 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato B).

Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. È consentita, in fase di confezionamento per ciascuna preparazione alimentare destinata alla veicolazione di ogni singola scuola, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto.

Non è consentita una variazione di peso in difetto.

Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura dell'I.A.

Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

Art. 20 – Struttura del menù

I menù, suddivisi in Invernale ed Estivo, saranno raggruppati in due tipologie:

MENU' N. 1: Per le Scuole dell'Obbligo, dell'Infanzia (questo ultimo con qualche variazione), Mensa Dip.

C.li;

MENU' N. 2: Per l'Asilo Nido (suddiviso nelle due sezioni Lattanti e Divezzi).

Il menù n. 1 nel periodo invernale sarà articolato in **otto settimane** (per presentare maggiore varietà nei piatti); invece il periodo estivo (più breve) sarà articolato in quattro settimane.

Il menù n. 2 sia nel periodo invernale che in quello estivo sarà articolato in quattro settimane.

Il menù per le varie utenze dovrà avere la seguente composizione:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane o grissini;
- frutta di stagione o dessert o yogurt o budino.

Inoltre per la scuola dell'Infanzia sarà prevista la merenda e per l'Asilo Nido la colazione (in base all'orario di ingresso) e la merenda.

Indicativamente, i menù seguiranno il seguente calendario:

- dal 16 ottobre al 15 aprile menù invernale
- dal 16 aprile al 15 ottobre menù estivo.

Le date effettive verranno stabilite annualmente, in accordo con l'A.C., tenendo conto della situazione climatica del momento.

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegato A) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato B).

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

L'**ACQUA** che accompagna i pasti sarà quella di rete del servizio pubblico e verrà erogata con le seguenti modalità a carico dell'I.A.:

- le analisi chimiche/microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente; dette analisi dovranno essere affidate all'azienda gestore dell'acquedotto comunale e dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati. Dovranno essere effettuate annualmente e inizialmente entro i tempi stabiliti dall'A.C. al fine di permettere l'inizio dell'erogazione. I relativi esiti dovranno essere trasmessi tempestivamente all'A.C.;
- la fornitura di idonee caraffe in materiale plastico, di colore azzurro e dotate di coperchio. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare i 2 Litri. La fornitura di caraffe dev'essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita. In ogni caso, l'A.C. si riserva di richiedere all'I.A. un'integrazione delle caraffe fornite fino ad arrivare ad un rapporto massimo 1 caraffa/4 utenti;
- il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli in ogni tipologia di scuola dove l'I.A. deve provvedere alla distribuzione dei pasti.

Nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete, l'I.A. è comunque obbligata all'erogazione dell'acqua minerale in bottiglia.

Art. 21 - Variazione del menù

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti del presente Capitolato in considerazione delle seguenti varianti:

- indicazioni, suggerimenti e osservazioni da parte del S.I.A.N. dell'ASL TO4;
- cambio stagionale
- livello di gradibilità degli utenti
- necessità di sperimentazione.

Eventuali variazioni del menù dovranno preventivamente essere concordate tra le parti; eventuali innovazioni e proposte di nuovi piatti (coerenti con i menù approvati) dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

È consentita, in via temporanea, una variazione dei menù in particolari e motivate circostanze (es. mancata fornitura, guasto di attrezzature, interruzione dell'energia elettrica o del gas, incidenti, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, etc.).

Tali variazioni dovranno in ogni caso essere comunicate (via e-mail) e concordate con l'ufficio comunale competente.

Con particolare riferimento alle risultanze della customer satisfaction, l'A.C. si riserva la facoltà di apportare modifiche ai menù, anche in corso d'anno scolastico, qualora si sia rilevato uno scarso gradimento e un conseguente spreco da parte dell'utenza.

Qualora si approvi l'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, nel caso in cui non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (allegato B).

Inoltre, in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) l'A.C. potrà richiedere all'I.A. un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore.

Art. 22 – Pasti o Cestini freddi

L'A.C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monorazione.

In caso di uscite didattiche, su richiesta delle singole classi/sezioni, l'I.A. dovrà provvedere a confezionare appositi sacchetti/cestini.

I panini dovranno essere tagliati e avvolti separatamente con involucro per alimenti.

Contenuto dei cestini da viaggio:

a) adulti

3 panini

2 pezzi di focaccia bianca

1 pezzo di Pizza

formaggio stabilizzato (complessivi 25 gr.) o formaggio stagionato sottovuoto (25 gr)

marmellata monoporzione (25 gr.) o Barretta cioccolato

1 merendina confezionata o budino stabilizzato

1 succo di frutta

1 banana

1 bottiglia da 50 cl di acqua minerale

b) scuole dell'obbligo - bambini

2/3 panini

1 pezzo di focaccia bianca

1 pezzo di Pizza

formaggio stabilizzato (complessivi 25 gr.) o formaggio stagionato sottovuoto (25 gr)

marmellata monoporzione (25 gr.) o Barretta cioccolato

1 merendina confezionata o budino stabilizzato

1 succo di frutta

1 banana

1 bottiglia da 50 cl di acqua minerale

c) scuole del preobbligo - bambini

2 panini:

1 pezzo di focaccia bianca

1 pezzo di Pizza

formaggio stabilizzato (complessivi 25 gr.) o formaggio stagionato sottovuoto (25 gr)

marmellata monoporzione (25 gr.) o Barretta cioccolato

1 merendina confezionata o budino stabilizzato

1 succo di frutta

1 banana

1 bottiglia da 50 cl di acqua minerale

Art. 23 - Pasti sostitutivi

Per Scuole dell'Obbligo e dell'Infanzia

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

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

2° Piatto - Tonno o formaggio o prosciutto;

Contorno - succo di frutta;

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

Per l'Asilo nido

L'I.A. dovrà fornire omogeneizzati di scorta in caso di assoluta necessità, qualora si verificasse l'impossibilità per i lattanti di consumare gli alimenti previsti nel menù.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, varranno le stesse condizioni sopra indicate e la relativa sostituzione sarà la seguente: minestra di verdura con legumi e cereali, verdura cruda in insalata, pane, frutta.

TITOLO VI

DIETE SPECIALI – MENU ALTERNATIVI

Art. 24 - Diete speciali

L'I.A. dovrà predisporre le diete speciali per i bambini e il personale scolastico avente diritto al pasto, affetti da patologie legate all'alimentazione, sulla base delle istanze, corredate da relativi certificati medici, raccolte dall'A.C.

È previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, allergie, ecc.) l'utilizzo di prodotti specifici come da Tabelle Merceologiche (allegato C).

Con riferimento alle diete per celiachia l'I.A. deve osservare quanto disposto nell'allegato C.1, modalità di gestione delle diete per celiachia.

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

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

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

Il numero presunto degli utenti con dieta speciale è stimabile in circa 30/40 l'anno per l'intero servizio di ristorazione scolastica.

Si richiama quanto già riportato all'art.32 della Sezione 1, e cioè che l'I.A. dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'A.C. in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati. Tali istruzioni saranno specificate analiticamente ai sensi della D.Lgs.196/2003 con apposita comunicazione. A tale fine gli addetti al servizio dell'I.A. assumono funzioni di responsabilità dei dati, gravanti sugli incaricati del trattamento, ai sensi dell'art. 8 comma 5 della legge sopracitata.

Art. 25 – Preparazione e fornitura diete speciali per i pasti veicolati

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

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

L'etichetta, oltre il nome dell'utente, deve indicare anche il contenuto del piatto speciale qualora lo stesso non sia identificabile (es. frullati per non masticanti, ecc.).

Al ricevimento presso le sedi scolastiche, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura. Le diete da somministrarsi calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, immissione in vaschetta, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di + 4°C al cuore del prodotto, trasporto ad una temperatura compresa tra +4°C e +10°C e, per la somministrazione, riattivazione in forno microonde a 75°C.

Art. 26 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, su richiesta dell'utente con presentazione di un certificato del medico curante. Le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una

porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) oppure da una porzione di prosciutto cotto o formaggio.

Le diete in bianco dovranno avere in genere una durata massima di giorni cinque (salvo diversa prescrizione medica). Nel caso che la fornitura avvenga in vaschette monorazione valgono le stesse prescrizioni del precedente Art.25.

Art. 27 - Menù alternativi

L'I.A. dovrà predisporre anche eventuali menù alternativi per i bambini e il personale scolastico avente diritto al pasto, che avanzino istanze per motivazioni etiche o religiose, sempre sulla base della documentazione raccolta ed inoltrata dall'A.C.

La predisposizione degli schemi e la gestione dei menù alternativi dovranno seguire le medesime modalità previste per le diete speciali (art. 25), in conformità alla capacità del centro cottura.

TITOLO VII IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 28 - Organizzazione lavoro per la produzione

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

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

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

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

Con riferimento ai centri di cottura e ai magazzini:

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

L'I.A. deve comunicare all'A.C. l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nei centri di cottura, che non potrà comunque iniziare prima delle ore 5.

Art. 29 - Conservazione campioni

a) Pasti Veicolati:

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve giornalmente prelevare due aliquote da g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (Comune di Brandizzo e data del prelievo, tipologia di alimento) e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.

b) Pasti preparati in Loco

Per l'Asilo Nido è richiesto il prelievo di una sola aliquota da g. 100 da conservare in cella frigorifera a +4°C per 48 ore ed identificata come sopra.

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

Art. 30 - Livello della qualità igienica

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

Art. 31 - Conservazione delle derrate

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

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

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

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

a) Pasti veicolati

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

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

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

Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero.

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

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

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

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

Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, la data di apertura e la durata definita dalle procedure validate dalla I.A. per il prodotto riconfezionato.

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

b) Pasti preparati in loco

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

Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero.

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

Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza e la data di apertura.

Art. 32 - Recupero degli avanzi non distribuiti

Nel rispetto della L. 25 giugno 2003 n. 155, su richiesta dell'A.C e compatibilmente con l'organizzazione del servizio, con particolare riferimento alle scuole dell'obbligo (dove il numero di utenti per plesso è superiore), potranno essere recuperate le porzioni non distribuite di alimenti, che dovranno essere conservate dall'I.A. in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati. A tal fine, l'I.A. dovrà in particolare provvedere al recupero ed al trasporto delle porzioni non distribuite di alimenti che si possono conservare, senza l'utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti.

L'A.C. si riserva altresì, ai sensi della vigente normativa, di destinare tali eccedenze, non entrati nel circuito distributivo di somministrazione, alle strutture di ricovero di animali da affezione.

Art. 33 - Modalità di preparazione, confezionamento e trasporto degli alimenti.

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

Il pane deve essere prodotto da un panificatore dell'area della Città Metropolitana di Torino; deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica adeguatamente microforata, non deve essere appoggiato a terra.

La frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente identificati e chiusi.

Tutti gli imballaggi utilizzati per il trasporto degli alimenti, ove possibile, devono essere:

- a rendere, riutilizzabili;
- imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato;
- costituiti da un unico materiale in modo che siano più facilmente smaltiti secondo le regole dalla raccolta differenziata.

I mezzi di trasporto utilizzati sia per i pasti che per le derrate crude devono essere ecologici o comunque appartenenti ad una categoria non inferiore a Euro 4; idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle norme di cui sopra.

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

Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta che sarà valutata e verificata dall'A.C. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Per ciò che attiene alla consegna delle derrate alimentari e dei pasti veicolati nelle scuole dell'obbligo e del preobbligo, l'I.A. deve elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei medesimi nei singoli locali in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza deve essere consegnato all'A.C. e deve indicare per ogni scuola l'orario di consegna. Gli automezzi devono esporre la seguente indicazione: "Comune di Brandizzo - Ristorazione Scolastica - Trasporto Pasti".

All'inizio di ogni anno scolastico, l'I.A. deve trasmettere all'A.C. l'elenco aggiornato degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate e dei pasti, con indicazione della targa, anno di immatricolazione e tipologia di alimentazione, nonché l'elenco nominativo degli autisti con indicato numero e tipologia di patente; ogni variazione deve essere comunicata tempestivamente. Annualmente il personale addetto al trasporto deve essere sottoposto a corso di formazione sui seguenti temi:

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

Detti corsi devono avere durata non inferiore a 6 ore.

Su richiesta dell'A.C., l'I.A. deve provvedere alla consegna, lavaggio e distribuzione alle classi, della frutta, altrimenti prevista per il pranzo, in orario comunicato dall'A.C., per il consumo della stessa da parte degli utenti nell'intervallo del mattino.

Art. 34- Contenitori per pasti destinati alla veicolazione

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

Si dovrà fare uso di contenitori isotermitici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni o altro accorgimento atto a mantenere la chiusura, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni o ad incastro, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra e di evitare la fuoriuscita di alimenti.

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

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

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

L'I.A. deve provvedere alla sostituzione tempestiva delle attrezzature utilizzate per la veicolazione, qualora la tipologia utilizzata o l'usura non le rendesse idonee alla distribuzione nei plessi scolastici.

Art. 35 - Rilevazione temperature

Per effettuare le rilevazioni di temperatura l'I.A. deve utilizzare termometri tarati la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno +/- 0,50°.

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

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

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

TITOLO VIII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 36 - Norme generali

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

L'I.A. deve elaborare diagrammi di flusso che descrivano il processo di produzione o di lavorazione sia all'interno della cucina comunale che nel centro cottura, dalla fase di ricevimento merci, stazionamento/stoccaggio refrigerato, preparazioni precedenti la cottura (apertura confezioni, nettatura e taglio vegetali, scongelamento, preparazione impasti a caldo e a freddo), cottura, abbattimento e riattivazione, stazionamento successivo a cottura, confezionamento, porzionatura e somministrazione, fino alla fase di sanificazione dei locali e attrezzature, in accordo con gli obiettivi dello studio HACCP, prestando particolare attenzione agli stazionamenti durante la produzione, nonché alle contaminazioni crociate.

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

Art. 37 - Operazioni preliminari

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

- In genere tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, salvo deroghe successivamente indicate
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. L'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1^a ebollizione
- È tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo
- La fornitura di carne destinata all'asilo nido dovrà essere effettuata con tagli già pronti per la cottura, quali fettine, spezzatino, arrosto; l'allestimento di tali preparazioni può essere effettuato il giorno precedente il consumo
- La carne trita deve essere macinata in giornata
- Il parmigiano reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata
- Tutte le verdure dovranno essere accuratamente controllate per evidenziare ed eliminare eventuale corpi estranei e dovranno essere lavate utilizzando il bicarbonato di sodio
- Tutta la frutta, prima della distribuzione, dovrà essere accuratamente lavata, utilizzando il bicarbonato di sodio; oltre al lavaggio, per le scuole dell'Infanzia, se richiesto dall'A.C., dovranno essere eseguite le seguenti operazioni:
 - **mela, pera:** sbucciare e tagliare a spicchi
 - **banana:** sbucciare e tagliare a metà, se grande
 - **pesca:** sbucciare, tagliare a metà, denocciolare

- **pesca noce, albicocca, prugne:** tagliare a metà e denocciolare
- **arancia, mandarini, clementine:** sbucciare e aprire a metà
- **kiwi:** sbucciare e tagliare a metà
- Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo
- Per gli ortaggi di IV gamma, da consumarsi crudi, le confezioni devono essere aperte al momento dell'utilizzo
- Per ciò che attiene ai salumi, prosciutti ed affini (bresaola, arrosto di tacchino e manzo stufato, da somministrarsi freddi ecc.), è consentito, previa comunicazione preventiva all'A.C., l'approvvigionamento sul mercato di prodotti già affettati e confezionati sottovuoto. L'I.A. può provvedere all'affettatura e porzionatura di tali prodotti il giorno precedente il consumo solo in presenza di un flusso HACCP, che preveda lo stoccaggio in cella frigorifera di tale alimento la notte precedente come un CCP. Il trasporto può avvenire sia in vaschette per alimenti termosaldate, sia in contenitori gastronomici in acciaio
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura o l'infarinatura (filetto di platessa impanato o infarinato, cotoletta di lonza e scaloppina di bovino alla pizzaiola) non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione all'A.C. La degradazione chimica dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di appositi test e fritest; tali esami devono rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentati.
- Gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperatura di 60-65°C fino al momento del consumo, in conformità agli studi HACCP aziendali, che devono prevedere il monitoraggio e la registrazione di temperatura durante il flusso operativo.
- Con riferimento esclusivo ai pasti veicolati, i prodotti da utilizzare per le preparazioni alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature. Inoltre la preparazione di piatti freddi a base di carne, verdura, salumi e formaggi deve avvenire in appositi locali, secondo la normativa vigente.
- Con riferimento esclusivo ai pasti preparati in loco, la consegna delle carni (bovine, avicole, suine) dovrà essere effettuata con tagli già preparati per la cottura quali fettine ed arrosto; inoltre il parmigiano reggiano deve essere grattugiato presso le cucine.

Art. 38 - Deroghe

In deroga a quanto indicato al precedente Art. 37, per alcuni alimenti è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo.

Essi sono: arrosti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'A.C., sulla base di specifica documentazione supportata da studi HACCP e analisi validati, potrà autorizzare la cottura il giorno antecedente il consumo, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

Le preparazioni per cui è ammessa la cottura il giorno precedente il consumo devono essere immediatamente raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.

Dopo la fase di abbattimento, i prodotti devono essere posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +0°C e +4°C, nel rigoroso rispetto della catena del freddo.

Per le verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati), il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura e consumo.

Esclusivamente per le carote e i finocchi è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo.

Art. 39 - Scongelamento

Pasti veicolati

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

Pasti preparati in loco

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

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

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

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

Come sopra già indicato, in assenza di altre alternative e per l'urgenza, è ammesso lo scongelamento in acqua corrente fredda.

Art. 40 - Condimenti

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

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

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

Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente l'aggiunta di sale.

Nei centri di cottura è ammesso l'uso di olio monoseme di girasole o mais solo come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie e in via eccezionale per l'utilizzo della friggitrice.

Art. 41 - Pentolame per la cottura

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

TITOLO IX CONTROLLI DI QUALITÀ

Art. 42 - Controllo dell'Amministrazione Comunale

Il Responsabile dell'esecuzione del contratto potrà effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. A tal fine il medesimo sarà coadiuvato dagli organismi di seguito individuati.

Art. 43 - Organismi preposti al controllo

Il Responsabile dell'esecuzione del contratto disporrà i controlli, con le modalità di cui all'Art. 51, anche mediante sopralluoghi nel luogo di erogazione del servizio, avvalendosi in particolare di:

- **Addetti del Servizio Politiche Educative** (o di altri Servizi C.li operanti nell'ambito del sistema qualità) che provvederanno al riscontro del menù giornaliero con quello previsto da calendario, al rispetto delle norme operative previste dal Capitolato, ecc.;
- **Organi tecnici esterni** per il controllo dell'applicazione di quanto richiesto dal capitolato, per l'effettuazione di analisi su campioni al fine di verificare il rispetto di quanto richiesto dalle tabelle merceologiche e la corretta applicazione delle norme a tutela dell'utenza.

Art. 44 - Adempimenti conseguenti ai controlli dell'A.C.

In esito ai controlli effettuati, il R.E.C. (Responsabile Esecuzione Contratto) farà pervenire all'I.A. per iscritto le non conformità, le osservazioni e le raccomandazioni, richiedendo motivazioni, trattamenti e azioni di

miglioramento alle quali l'I.A. deve rispondere per iscritto nei termini stabiliti; possono altresì essere formulate delle prescrizioni alle quali l'I.A. deve uniformarsi nei tempi previsti dall'AC.

È fatta salva, qualora venga contestata una non conformità, l'applicazione delle penali ai sensi e nei modi di cui all'Art. 27 Sezione 1 del Disciplinare di gara del presente Capitolato.

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

Art. 45 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

L'I.A. deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei rischi e dei punti critici; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua fase conformemente al Regolamento CE 852/2004.

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

L'I.A. deve inoltrare all'A.C. all'inizio di ogni anno scolastico, in copia controllata, in formato digitale, i manuali di autocontrollo dei Centri di cottura e delle sedi decentrate. Parimenti deve essere inoltrata ogni variazione dei suddetti manuali, sempre in formato elettronico.

Art. 46 - Prove di cessione a caldo

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

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

Art. 47 - Quantità in volumi e in pesi

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

In tutti i punti di distribuzione, l'I.A., al fine di garantire il rispetto delle grammature, deve utilizzare la metodica del "piatto campione"; il medesimo deve essere allestito per ogni componente del pasto non distribuito a numero ed esposto per tutta la durata della distribuzione in luogo ben visibile. Al termine della distribuzione, tale piatto deve essere eliminato.

Ogni revisione alla tabella o istruzione operativa di lavoro e a seguito di introduzione di nuovi piatti nei menù deve essere inviata all'A.C. entro 15 gg dall'avvenuta variazione, in assenza di parere negativo dell'A.C. tale variazione deve intendersi accettata.

Art. 48 - Sistema Qualità

La documentazione del Sistema Qualità (derivante dalla certificazione richiesta nella sez. 1), di cui l'I.A. deve essere in possesso, deve essere messa a disposizione ed eventualmente trasmessa in formato elettronico all'A.C., qualora la medesima ne faccia richiesta.

Art. 49 - Procedura referenziamento fornitori

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

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

Le risultanze relative ad audit presso fornitori, effettuate da personale interno o esterno della I.A, idoneamente qualificato, devono essere fornite all'A.C.

Per ogni prodotto, materia prima, semilavorato, intermedio, prodotto pronto, deve essere richiesta al fornitore almeno un'analisi microbiologica e/o chimica all'anno. I risultati di tali analisi devono essere conservati presso l'I.A.

A fronte di criticità derivanti dal superamento dei limiti microbiologici stabiliti dall'Allegato D, e nel caso di reiterate non conformità, laddove l'I.A. non intervenga con azioni correttive adeguate, l'A.C. può richiedere modifiche migliorative al piano di analisi annuale e audit supplementari sul fornitore del prodotto, avvalendosi di strutture specializzate esterne; i relativi costi saranno posti a carico dell'I.A, fermo restando l'applicazione di eventuali penali.

La procedura deve essere trasmessa all'A.C. all'inizio di ogni anno scolastico, in formato elettronico.

Art. 50 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)

La Commissione Mensa (se istituita), svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'A.C. La composizione e le attribuzioni della Commissione Mensa è regolamentata con atti interni dell'Amministrazione C.le.

Art. 51 - Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

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

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

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

L'I.A. deve fornire evidenza dei controlli effettuati dall'autorità di vigilanza competente (ASL, NAS, ecc.) fornendo copia dei rilievi e prescrizioni da essi effettuati.

TITOLO X

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 52 - Pulizia e sanificazione

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, i locali e le attrezzature del centro cottura, della cucina comunale e delle scuole (refettori e locali lavaggio) devono essere detersi e disinfettati, come previsto dalla normativa vigente e procedura elaborata dall'I.A.

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e preparazione pasti.

L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C., in formato elettronico, copia delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati per la pulizia, i quali devono essere conformi alla normativa vigente e a quanto disposto nei successivi artt. 53 e 54.

I detergenti utilizzati devono avere l'etichetta Ecolabel o possedere caratteristiche analoghe in termini di assenza di sostanze pericolose; devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche e devono essere posti in contenitori riciclabili, conformemente alla norma UNI EN 13429/2005.

Le attività di pulizia devono rispettare rigorosamente quanto disposto nei successivi artt. 53/ 54.

Art. 53 - Prodotti da utilizzare per la pulizia

Tutti i prodotti per la pulizia e la sanificazione previsti dalle procedure di pulizia e disinfezione predisposti dall'I.A. devono essere conformi alla vigente legislazione.

Detti prodotti non devono:

- a) Essere classificati come Molto Tossici (T+), Tossici (T), Corrosivi (C), Nocivi (Xn), Irritanti (Xi) associati alle frasi di rischio R41, R42 e/o R43 o come Pericolosi per l'ambiente (N) secondo la Direttiva 1999/45/EC recepita in Italia con il D.Lgs 65 del marzo 2003, fatta eccezione per:
 - quelli classificati come Irritanti (Xi) associati alle frasi di rischio R36, R37 o R38;
 - i Corrosivi (C) associati alla frase R34, nel caso che siano esfolianti;

- b) Contenere composti organici volatili in concentrazione superiore al 10% in peso del prodotto (20% nel caso di prodotti per pavimenti). È ammesso l'uso dei seguenti solventi in percentuale fino al 30%: etanolo, isopropanolo, n-propanolo, acetone;
- c) Contenere i seguenti ingredienti:
 1. quelli classificati come Molto Tossici (R26, R27, R28), Tossici (R23, R24, R25), cancerogeni (R45, R49), mutageni (R46) o tossici per la riproduzione (R60, R61), che possono provocare danni gravi irreversibili (R39), o gravi danni alla salute dietro una prolungata esposizione (R48) secondo la Direttiva 67/548/CEE e la normativa italiana D.lgs. 52 del febbraio 1997
 2. Idrocarburi aromatici o alogenati
 3. Acido Etilendiamminotetracetico (EDTA)
 4. Alchilfenoletossilati
 5. Formaldeide e composti che possono cedere formaldeide
 6. Sbiancanti a base di cloro (che comportano la formazione di cloro attivo)
 7. Composti organici alogenati
 8. Ftalati
 9. Prodotti odorigeni sintetici: Nitro-musk e musk composti policiclici.
- d) Contenere tensioattivi: non rapidamente biodegradabili (OECD 301-F- vedi Regolamento EC sui detergenti).
- e) Contenere conservanti: con un potenziale di bio-accumulo (Pow) >3 o exp. BCF>100
- f) Contenere profumi e coloranti.

I requisiti sopracitati devono essere adottati sia per le forniture di prodotti di pulizia destinati al centro di cottura e ai magazzini che per i refettori delle scuole.

Art. 54 - Attività di pulizia

Le operazioni di pulizia **non devono** essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre presenti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Nel caso di dosaggio, occorre utilizzare contenitori specifici riportanti identificazione chiara ed indelebile del contenuto.

Devono essere forniti dall'I.A. tutti gli utensili necessari per l'effettuazione degli interventi di pulizia (es. scope, spazzole, deragnatori, guanti, spugne, ecc.); altresì devono essere forniti i prodotti e gli ausili necessari all'igiene del personale, es. sapone lavamani, salviette asciugamani monouso, carta igienica ecc.

Nella predisposizione degli interventi minimi di deterzione, sanificazione e disinquinazione, occorre rispettare rigorosamente le frequenze e le modalità d'uso indicate nei manuali tecnici e manutentivi di attrezzature/elettrodomestici forniti dalla Ditta costruttrice.

L'uso di pagliette e spazzole in ferro è vietato; l'uso di panni, spugne e altri ausili per la deterzione deve essere contemplato nell'analisi dei pericoli del Piano HACCP.

Per quanto attiene l'attività di pulizia e sanificazione presso le scuole, si elencano di seguito le aree di intervento e le modalità ritenute minime:

Punto di intervento	Deterzione	Sanificazione
Pavimenti	SI	NO
Griglie/Tombini	SI	NO
Portarifiuti	SI	NO
Piani di lavoro, tavoli, sedie, carrelli, bilance e lavelli	SI	SI
Carrelli termici, banchi self-service	SI	SI
Vassoi portavivande e gastronorm in acciaio inox	SI	SI
Forno microne	SI	SI
Taglieri in teflon	SI	SI
Cucina con fuochi, piastre	SI	NO
Attrezzature varie (frullatore, tritacarne, minipimer, spremiagrumi ecc.)	SI	SI
Lavastoviglie e frigorifero esterni	SI	NO
Montacarichi	SI	SI
Locali bagno e spogliatoio (armadietti, portarotoli ecc.)	SI	NO
Servizi igienici completi	SI	SI
Forni e bollitori	SI	SI
Porte, maniglie, davanzali, pareti e piastrelle	SI	NO
Cappa e filtro	SI	NO
Frigorifero interno	SI	SI
Scaffali e armadi	SI	NO

Specchi, vetri e termosifoni,	SI	NO
Infissi, serramenti, veneziane e zanzariere finestre	SI	NO
Termometro a sonda	SI	SI
Stoviglie a mano	SI	SI
Stoviglie a macchina	SI	SI

Art. 55 - Spogliatoi e servizi igienici

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

Art. 56 – Raccolta Differenziata dei Rifiuti

Presso il centro di cottura comunale e in tutti i refettori i rifiuti dovranno essere differenziati e raccolti quotidianamente in sacchetti ecologici, per essere convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata a cura del personale dell'I.A.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disoleatore verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della legge 915/82 e successive modifiche. È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

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

In ogni caso l'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materie di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Il Responsabile Settore Politiche Educative e Culturali
del Comune di Brandizzo
operante presso la C.U.C.
istituita tra il Comune di Montanaro e il Comune di Brandizzo
Sig. Fabrizio Minetti