



CITTA' DI TORINO



DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI  
AREA AMMINISTRATIVA  
SERVIZIO ACQUISTI BENI E SERVIZI

PENALITA' COMMINATE NEL PERIODO 1/1/2018-30/06/2018 ALLE DITTE AGGIUDICATARIE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE				
DITTA	DATA DI COMUNICAZIONE DELLA PENALITA'	IMPORTO IRROGAZIONE PENALITA'	ARTICOLO DEL CAPITOLATO D'APPALTO VIOLATO	ESTREMI DELLA DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE
CAMST	15/03/2018	1000,00 EURO	23	2018/60648/007
CAMST	27/03/2018	1000,00 EURO	23-30	2018/60648/007
LADISA	28/02/2018	500,00 EURO	11	2018/62272/007
LADISA	08/05/2018	500,00 EURO	11	2018/66279/007

Articoli dal Capitolato d'appalto violati

**Art. 11 - Materiali di consumo e lavaggio**

**a) pasti veicolati**

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

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

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

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

Le stoviglie devono possedere le seguenti caratteristiche:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La fornitura deve essere costituita per ogni utente da 1 vassoio, 1 bicchiere, 1 piatto per il primo, 1 piatto per il secondo, 1 piatto per il contorno (o piatto biscomparto), 1 piatto per la frutta, posate, 2 tovaglioli di carta. A seguito di richiesta dell'A.C., le I.A. dovranno fornire alle scuole un set di forchette e coltelli in acciaio inox sino ad un massimo di 2 coltelli e 2 forchette per classe.

#### **b) pasti preparati in loco**

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

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

#### **c) pasti veicolati e preparati in loco**

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

### **Art. 23 - Quantità delle vivande**

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

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

Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura della I.A. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

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

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

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

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

### Art. 30 - Diete speciali

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

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

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

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

CELIACHIA		ALLERGIA		INTOLLERANZA		FAVISMO		ALTRO		TOT.
Obbl	Pre-Obbl	Obbl	Pre-Obbl	Obbl	Pre-Obbl	Obbl	Pre-Obbl	Obbl	Pre-Obbl	
186	59	269	276	34	71	54	33	233	285	<b>1500</b>

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

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

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

Gli schemi dietetici dovranno essere elaborati entro due giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione ed attivati nei plessi scolastici entro i tre giorni lavorativi successivi o entro un termine più lungo individuato eventualmente dall'A.C.. L'A.C., a seguito di richiesta dell'IA., 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'IA. eventuali revisioni degli schemi dietetici in caso di necessità (es. variazione certificazione medica, cambio fascia d'età come da tabelle dietetiche, ecc.).

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