



COMUNE DI NIBBIOLA

**Servizio di ristorazione scolastica per la
scuola dell'infanzia di Nibbiola
Periodo 1 gennaio 2025– 30 giugno 2027**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Indice generale

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

- Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO
- Art. 2 - MODALITA' DI AFFIDAMENTO
- Art. 3 - DURATA DELL'APPALTO
- Art. 4 - INDICAZIONE DEL PREZZO E VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO
- Art. 5 - OFFERTA
- Art. 6 - INVARIABILITA' DEL CORRISPETTIVO
- Art. 7 - REVISIONE PREZZI
- Art. 8 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
- Art. 9 - ESECUZIONE SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULA DEL CONTRATTO
- Art. 10 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E GARANZIA DEFINITIVA
- Art. 11 - VALIDITA' DELLA GRADUATORIA
- Art. 12 - SPESE
- Art. 13 - LIQUIDAZIONI E PAGAMENTI
- Art. 14 - TRACCIABILITA' FINANZIARIA
- Art. 15 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI
- Art. 16 - ESECUZIONE IN DANNO
- Art. 17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - RECESSO
- Art. 18 - CESSIONE DEL CREDITO
- Art. 19 - FORO COMPETENTE
- Art. 20 - TRATTAMENTO DEI DATI
- Art. 21 - NORME DI RINVIO

TITOLO II CONDIZIONI SPECIALI

CAPO I CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

- Art. 22 - INIZIO DELL'APPALTO
- Art. 23 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO
- Art. 24 - STANDARDS MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO E CRITERI MINIMI AMBIENTALI
- Art. 25 - ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA – DUVRI
- Art. 26 - UBICAZIONE DEL PLESSO E DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

CAPO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

- Art. 27 - AFFIDAMENTO ALLA DITTA AGGIUDICATARIA DI STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI
- Art. 28 – INVENTARIO E VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA
- Art. 29 – ACCESSI

CAPO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Art. 30 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCELENZE
- Art. 31 - FORNITURA DI UTENSILERIA, STOVIGLIE E MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON ALIMENTI (MOCA)
- Art. 32 - FORNITURA DI MATERIALE DI CONSUMO22
- Art. 33 – IMBALLAGGI
- Art. 34 - PIANO DI EMERGENZA
- Art. 35 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

CAPO IV NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- Art. 36 - DISTRIBUZIONE
- Art. 37 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE NELL'AMBITO DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

CAPO V NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, E ALLA DISTRIBUZIONE

- Art. 38 – PERSONALE
- Art. 39 – FORMAZIONE
- Art. 40 – IGIENE DEL PERSONALE E VESTIARIO
- Art. 41 - RISPETTO DELLA NORMATIVA
- Art. 42 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE

CAPO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Art. 43 – NORME LEGISLATIVE
- Art. 44 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
- Art. 45 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE
- Art. 46 – RINTRACCIABILITÀ

CAPO VII COMPOSIZIONE DEI PASTI E TABELLE DIETETICHE

- Art. 47 - RISPETTO DEI MENU' E DELLE TABELLE DIETETICHE
- Art. 48 - MENU'
- Art. 49 - VARIAZIONE DEL MENU'
- Art. 50 - STRUTTURA DEI MENU'
- Art. 51 - PASTI SOSTITUTIVI
- Art. 52 - DIETE SPECIALI PER PATOLOGIE
- Art. 53 - DIETE IN BIANCO
- Art. 54 – MENU' ALTERNATIVI

CAPO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 55 – ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DELL'I. A50
- Art. 56 - CONSERVAZIONE CAMPIONI
- Art. 57 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
- Art. 58 – LIVELLO DI QUALITÀ IGIENICA (ANCHE IN CASO DI EMERGENZA SANITARIA)
- Art. 59 - RICICLO

CAPO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

- Art. 60 – MANIPOLAZIONE E COTTURA
- Art. 61 – PREPARAZIONE
- Art. 62 – OPERAZIONI PRELIMINARI
- Art. 63 – CONDIMENTI

CAPO X LIVELLO DI QUALITÀ DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

- Art.64 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

CAPO XI CONTROLLI SULLA ESECUZIONE DEL SERVIZIO

- Art. 65 - CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMMITTENTE
- Art. 66 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

CAPO XIII PENALITÀ

- Art. 67 PENALITÀ

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento a imprese specializzate nell'ambito della refezione scolastica e collettiva del servizio di ristorazione per i minori frequentanti la scuola dell'infanzia di Nibbiola. Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti nel centro di cottura del Comune di Nibbiola annesso alla scuola dell'infanzia, e distribuzione dei pasti secondo le modalità indicate nel presente Capitolato, nonché le pulizie e il riassetto dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Art. 2 - MODALITA' DI AFFIDAMENTO

L'affidamento avviene mediante procedura negoziata ai sensi dell'art.50 comma 1 lett.e) del D.Lgs.36/2023, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi degli artt. 108 e 130 ("Servizi di ristorazione") del D.Lgs. 36/2023. Codice CPV: 55524000-9.

Art. 3 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto decorre dal 1 gennaio 2025 al 30 giugno 2027.

Il servizio deve essere garantito tutti i giorni del calendario scolastico. Le date esatte di inizio e di fine dell'anno scolastico sono comunicate dall' A. C. senza che ciò costituisca causa di indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'I. A.

L'erogazione dei pasti deve essere garantita per ogni giorno della settimana dal lunedì al venerdì, negli orari richiesti della Direzione Scolastica e in accordo con l'A. C.

Nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di selezione del contraente, il Comune di Nibbiola si riserva la facoltà di chiedere all'aggiudicatario una proroga ai sensi dell'art. 120, comma 10 D. Lgs. 36/2023 alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza. La proroga del contratto verrà disposta dall'Amministrazione comunale senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, mediante comunicazione scritta.

Il Comune, nel caso in cui gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi, economici o di ordinamento interno, in base ai quali si è provveduto all'affidamento del servizio, dovessero subire variazioni gravemente incidenti sul servizio stesso, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere unilateralmente dal contratto, senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimenti danni o compensazioni di sorta.

Art. 4 - INDICAZIONE DEL PREZZO E VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo contrattuale, riferito alla durata dell'appalto, è determinato in via presuntiva in Euro 93.662,50 di cui Euro 1.000,00 per costi della sicurezza e sicurezza per la gestione delle interferenze non soggetti a ribasso esclusa IVA.

L'importo a base di gara, relativo ad ogni singolo pasto è di euro 5,90 al netto dell'IVA.

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'A. C. alla I. A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere, espresso nel presente capitolato, nei suoi allegati, nel disciplinare e in tutti i documenti di gara, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Art. 5 - OFFERTA

L'offerta deve avere una validità non inferiore a 180 (centottanta) giorni lavorativi con decorrenza dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta stessa.

Con la presentazione dell'offerta la ditta è immediatamente obbligata nei confronti dell'A. C. e si intenderanno accettate, da parte delle ditte concorrenti, tutte le condizioni del presente Capitolato speciale d'appalto e dei restanti atti di gara.

Art. 6 - INVARIABILITA' DEL CORRISPETTIVO

I corrispettivi offerti in sede di gara non possono subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, salvo quanto disposto dall'articolo successivo.

Art. 7 - REVISIONE PREZZI

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione

delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto, ai sensi del comma 9 dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023.

E' prevista la revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023.

La revisione dei prezzi è effettuata, previa richiesta scritta dell'I.A., dalla stazione appaltante con specifica istruttoria assumendo a riferimento l'indice ISTAT di variazione dei prezzi per le famiglie degli operai e impiegati pubblicato nel mese di giugno di ogni anno, a partire dal termine del primo anno scolastico di appalto.

Art. 8 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietato all'I.A. cedere o subappaltare il servizio assunto, pena la risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate al Comune.

E' vietata all'I.A. la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art.60 del D.Lgs.36/2023

Art. 9 - ESECUZIONE SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULA DEL CONTRATTO

Fatto salvo quanto previsto all'art.22 del disciplinare di gara, l'A.C. si riserva di chiedere l'esecuzione del contratto anche prima della stipula nei casi di urgenza e/o necessità ai sensi dell'art. 17, comma 8 del D.Lgs. 36/2023, con particolare riguardo ai casi di cui al comma 9 del medesimo articolo. In tali casi l'I.A. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto.

Art. 10 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E GARANZIA DEFINITIVA

Il contratto è stipulato non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del Codice.

L'I. A. è tenuta a stipulare il contratto entro il termine fissato dall'A. C. e debitamente comunicato. La stessa, inoltre, è tenuta a conoscere tutte le clausole generali e particolari che regolano il presente appalto e tutte le condizioni locali, che possono influire sulla determinazione dei prezzi e sulla quantificazione dell'offerta presentata per assumere l'appalto.

A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

Qualora senza giustificato motivo l' I. A. non si presenti alla stipulazione nel termine stabilito, ovvero nel termine indicato nella diffida, decade dall'aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 117 del Codice dei contratti. Si applicano le riduzioni di cui all'art. 106 comma 8 del medesimo Codice.

L'I.A. è obbligata a reintegrare la garanzia di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, l'A.C. stipulante avrà a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e l'appaltatore dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora l'Ente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

Se il contratto viene dichiarato risolto da parte dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione, che verrà incamerata dal Comune. Resta in ogni caso impregiudicata per l'Ente la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.

L'aggiudicatario sarà tenuto a prorogare la validità della cauzione qualora la stazione appaltante faccia ricorso alle facoltà di proroga prevista dal presente Capitolato.

Art. 11 - VALIDITA' DELLA GRADUATORIA

In caso di decadenza dell'aggiudicazione o risoluzione del contratto, l'A. C. si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue il primo nella graduatoria approvata con il provvedimento di aggiudicazione definitiva, alle medesime condizioni proposte in sede di gara.

Entro i termini di validità dell'offerta economica (180gg), il concorrente classificato in posizione utile in graduatoria è tenuto all'accettazione dell'aggiudicazione, salvo comprovate e sopravvenute cause (esclusa in ogni caso la variazione di prezzi) che impediscano la stipulazione del contratto.

Art. 12 - SPESE

Sono a carico dell' I. A. tutte le spese per la stipulazione e registrazione del contratto di appalto, bolli, diritti,

nessuna esclusa o eccettuata, e ogni altra imposta e spesa inerente l'esecuzione del servizio.

Art. 13 - LIQUIDAZIONI E PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi avviene con periodicità mensile, entro n. 30 giorni dalla data di protocollazione, a fronte di presentazione di fatture mensili che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Responsabile del Servizio comunale competente.

Le fatture devono essere compilate indicando separatamente il numero degli alunni e degli adulti.

Si stabilisce sin d'ora che l'A. C. può rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I. A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, mediante decurtazione dal totale delle fatture.

Il pagamento di ciascuna fattura è subordinato alla verifica positiva del DURC (Documento unico di regolarità contributiva) in corso di validità.

Il pagamento dei corrispettivi riguardanti i costi della sicurezza viene effettuato, a seguito di presentazione di regolare fattura e di una relazione consuntiva sugli interventi e le azioni realizzate e correlate al DUVRI (Documento Unico Valutazione dei Rischi da Interferenze), alla fine del primo triennio di appalto e successivamente al termine di ogni anno di proroga, se attivata.

Art. 14 - TRACCIABILITA' FINANZIARIA

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3, commi 1 e 7, della Legge n. 136 del 13 agosto 2010 e s.m.i., l'I. A. è obbligata a utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui alla normativa sopra citata.

Gli estremi identificativi dei conti utilizzati devono essere comunicati all'A.C., per iscritto, e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate a operare su di essi.

L'I. A. è obbligata, inoltre, a utilizzare per ogni movimento finanziario inerente il presente capitolato, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato dall'A. C., fatta salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della Legge 136/2010.

L'I. A. è obbligata altresì a inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente capitolato, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla normativa su citata.

L'I. A. è altresì obbligata a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente l'A.C.. Uguale impegno deve essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente capitolato.

Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della Legge 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art. 15 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei beni oggetto del contratto nonché ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

L'Appaltatore è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere. L'I.A. si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti e intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, dei cibi preparati.

L'Appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza del contratto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) un'adeguata copertura assicurativa, rilasciandone copia al Committente, contro i rischi inerenti i servizi oggetto di contratto, ed in particolare:

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a euro 2.000.000,00 per sinistro senza alcun sottolimito di risarcimento per singola persona o per cose e animali
- Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e

complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore ad euro 2 milioni per sinistro ed euro 1.000.000,00 per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

L'A. C. si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nelle polizze e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

L'I. A. si impegna a mantenere le coperture assicurative in corso per l'intera durata dell'appalto e a comunicare alla stazione appaltante eventuali annullamenti o disdette delle suddette polizze. Nelle ipotesi di annullamenti o disdette delle polizze assicurative, l'I. A. deve produrre nuove polizze assicurative con i massimali e le condizioni suindicate. In mancanza il contratto si intende risolto di diritto.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dall'aggiudicataria non esonerano l'aggiudicataria stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia. L'A.C. è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

In ogni caso l'Appaltatore si impegna espressamente a manlevare e a tenere indenne il Committente da qualsiasi pretesa di carattere patrimoniale possa derivare anche solo in occasione dell'esecuzione del servizio affidato.

Art. 16 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'I. A. ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi e i danni eventualmente derivati all'A. C..

Art. 17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - RECESSO

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

- a) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della I. A.
- b) mancata osservanza del divieto di subappalto e impiego di personale non dipendente della I. A.
- c) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei centri di cottura
- d) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche
- e) casi di intossicazione alimentare dove sussista la responsabilità dell'I. A.
- f) somministrazione di diete speciali errate con gravi conseguenze sulla salute dei destinatari
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- h) interruzione non motivata del servizio
- i) sopravvenuta mancanza dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara e per l'esecuzione e in particolare il venir meno delle condizioni igienico-sanitarie richieste per possedere l'autorizzazione sanitaria o equivalente nel centro di cottura e nei magazzini e/o autorizzazione alla veicolazione dei pasti.

E' causa di risoluzione, altresì, quanto previsto dall'art. 122 del D.Lgs. 36/2023.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto è risolto, in seguito ad esito negativo del contraddittorio tra le parti, con atto scritto dell'A. C.

Qualora l'A. C. intenda avvalersi della clausola risolutiva, la stessa può rivalersi sulla I. A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione definitiva, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

E' ammessa la risoluzione del contratto per sopravvenuta eccessiva onerosità di una delle due parti, secondo quanto previsto dalle disposizioni normative vigenti. La parte contro la quale è domandata la risoluzione può evitarla offrendo di modificare equamente le condizioni del contratto.

L'Amministrazione ha inoltre facoltà di recedere dal contratto, in qualunque momento, per sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse. In questo caso, essa è tenuta al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite ai prezzi di contratto, nonché al pagamento, a titolo di indennizzo, di una somma pari al decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite.

L'A. C. inoltre ha diritto di recedere in qualsiasi momento dal contratto in presenza dei presupposti previsti dall'art. 1, comma 13, del D.L. del 6 luglio 2012 n. 95, convertito in legge del 7 agosto 2012 n. 135.

Nel caso di risoluzione o recesso del contratto, l'Amministrazione interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare

un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

L'I. A. non può avanzare pretese a seguito dell'atto di risoluzione per inadempimento. A questa deve seguire la procedura prevista per la riconsegna dei locali con i relativi beni mobili destinati allo svolgimento del servizio.

Art. 18 - CESSIONE DEL CREDITO

Le cessioni di crediti sono disciplinate dall'art.120 comma 12 del D. lgs n. 36/2023.

Art. 19 - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato e del conseguente contratto, non risolvibili con accordo bonario, è competente esclusivamente il Foro di Novara. E' esclusa la competenza arbitrale.

Art. 20 - TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 – di seguito Regolamento - e del D. Lgs. n. 196/2003, come modificato dal D. Lgs. n. 101/2018, i dati personali dei candidati alla presente procedura sono trattati dal Comune di Nibbiola, con sede legale in Piazza Genestrone n. 1 – 28070 Nibbiola (NO) in quanto titolare del trattamento, ovvero da propri incaricati espressamente nominati.

Responsabile della protezione dei dati è il Dr. Zeno Moretti

I dati forniti dagli operatori economici sono acquisiti dall'ente che cura la procedura, in qualità di "Responsabile del trattamento" ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 28 del Regolamento, per l'espletamento della procedura di gara e, successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto di servizio, sono trattati per le finalità connesse alla gestione del rapporto stesso.

Il trattamento dei dati può avvenire anche mediante l'ausilio di strumenti automatizzati nei modi e nei limiti necessari per perseguire gli scopi per cui sono stati raccolti.

Si informa che i dati personali comunicati dai soggetti partecipanti potranno essere trasmessi al personale interno all'Ente interessato dalla procedura di gara, ad altre Pubbliche Amministrazioni e ad altri soggetti interessati ai sensi della Legge 241/90, per le verifiche e gli adempimenti di legge.

La comunicazione di dati non veritieri determina l'irrogazione di sanzioni amministrative, fatta salva l'eventuale rilevanza penale della relativa condotta, ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n.445. La comunicazione dei dati personali è necessaria ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione alla selezione. La mancata comunicazione dei dati personali e/o il mancato assenso al trattamento degli stessi comporta l'esclusione dalla selezione.

In ogni momento, gli interessati possono esercitare i diritti di cui alla normativa vigente, tra i quali il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti possono essere fatti valere con richiesta scritta inviata al Comune di Nibbiola all'indirizzo di casella di posta elettronica nibbiola@cert.ruparpiemonte.it – ovvero al Responsabile della protezione dei dati Dr. Zeno Moretti all'indirizzo dpocomune@pec.it

Il Comune di Nibbiola in qualità di titolare nominerà l'I.A. quale responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 679/2016. In virtù di tale nomina l'I.A. è tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento di dati personali, anche di carattere particolare (ad esempio in riferimento alla gestione delle diete speciali). L'I.A. si obbliga a informare i propri dipendenti circa i doveri di riservatezza nell'espletamento del servizio e, in generale, circa la disposizione normative in materia di trattamento dei dati.

Art. 21 - NORME DI RINVIO

Salvo quanto disposto particolarmente nel presente capitolato e in tutto ciò che non sia in opposizione con esso, l' I. A. è tenuta alla piena osservanza:

- delle leggi, regolamenti e disposizioni che direttamente o indirettamente abbiano attinenza con il servizio oggetto, sia vigenti sia che vengano emanate durante l'esecuzione del contratto;
- del D. Lgs 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- di tutti gli obblighi e oneri inerenti alle opere di previdenza, di assistenza, di assicurazioni sociali e di tutela sindacale dei dipendenti, in relazione alle disposizioni delle leggi e regolamenti vigenti e di quelli che dovessero essere emanati in corso d'appalto.

L'appaltatore è obbligato ad applicare integralmente, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati, tutte le norme contenute nel contratto collettivo Nazionale di Lavoro e negli accordi integrativi dello stesso ed a provvedere alla regolare assicurazione sugli infortuni sul lavoro e a tutti gli altri versamenti contributivi e fiscali obbligatori.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile, al

D.lgs 36/2023 ed alle disposizioni normative e vigenti in materia contrattuale.

Nessun eventuale accordo verbale che comporti aggiunte e/o modifiche, di qualsiasi specie e/o natura al contenuto del contratto, potrà avere efficacia se non tradotto in forma scritta, secondo quanto previsto dalle vigenti norme di legge.

TITOLO II CONDIZIONI SPECIALI

CAPO I Caratteristiche del servizio

Art. 22 - INIZIO DELL'APPALTO

L'I. A. deve dar corso all'appalto nel giorno che sarà comunicato dall'A. C. in tempo utile.

L'A. C. si riserva di posticipare, anche su richiesta delle scuole, 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.

Art. 23 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica e in particolare l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di preparazione nel centro di cottura del Comune di Nibbiola annesso alla scuola dell'infanzia e distribuzione dei pasti, nonché del lavaggio e della rigovernatura delle stoviglie, della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), delle pulizie e del riassetto dei locali, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti.

L'I. A. è tassativamente tenuta a fornire pasti e quanto necessario all'esecuzione del servizio con le caratteristiche e le specifiche riportate e/o richiamate nel presente Capitolato e nei relativi Allegati, con particolare riferimento a quantità e qualità degli alimenti individuati nelle tabelle dietetiche, distintamente per età e tipologia d'utenza, salvo quanto più oltre riportato in materia di autorizzazioni, concessioni, deroghe, circostanze eccezionali ed emergenziali disposte preventivamente con atti dell'A. C.

Art. 24 - STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO E CRITERI MINIMI AMBIENTALI

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla coesione sociale, all'integrazione culturale, alla lotta allo spreco alimentare, alla promozione di una sana alimentazione fin dalla più tenera età, della condivisione, della convivialità, dell'educazione a gusto, sapori, conoscenza e gradimento del cibo, nonché dello sviluppo sostenibile per favorire la riduzione dell'impatto sull'ambiente in conformità con i CAM Criteri Minimi Ambientali di cui al D.M. n.65 del 10/03/2020 ad oggetto "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione scolastica collettiva e la fornitura di derrate alimentari" emanato dal Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare.

Le disposizioni del predetto Decreto si intendono integrative del presente documento, anche se singolarmente non espressamente riportate o richiamate nel medesimo.

Art. 25 - ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA – DUVRI

Ai fini di quanto previsto dall'art. 26 del D. Lgs 81/08 e s.m.i. si precisa che i costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per la eliminazione e, ove non sia possibile, alla riduzione al minimo delle interferenze, sono stati valutati pari ad euro 1.000,00 **al netto dell'IVA al 4%**, per tutta la durata dell'appalto in oggetto, poiché è da intendersi che la eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze è ottenuta con la sola applicazione delle misure organizzative e operative individuate nel DUVRI (Documento Unico di Valutazione del Rischio per la Eliminazione delle Interferenze).

Si allega il suddetto documento recante una valutazione cognitiva dei rischi standard relativa alla tipologia delle prestazioni che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto.

Art. 26 - UBICAZIONE DEI PLESSI E DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

L'I.A. deve provvedere con proprio personale alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura della scuola dell'infanzia di Nibbiola, nonché alla somministrazione degli stessi agli alunni/e, agli insegnanti .

Il numero degli alunni sotto riportato ha un valore indicativo e si riferisce ai dati giornalieri relativi al numero

dei fruitori iscritti al servizio in oggetto per ogni singola scuola nell'anno scolastico 2023/2024, come quello della media dei pasti giornalieri e non costituisce impegno per l'A. C., in quanto la fornitura dei pasti avviene in base alle effettive presenze di alunni e personale.

Giornalmente l'I. A. si deve accertare del numero effettivo di presenze.

Il quantitativo dei pasti consumati annualmente può subire variazioni perché subordinato non solo al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio ma anche a prassi sopravvenute, ad eventuali modificazioni del numero delle classi o del numero degli utenti frequentanti il post scuola, senza che l'I. A. possa vantare alcuna pretesa nei confronti dell'A. C.

Qui di seguito si riportano i dati riferiti all'A.S. 2023/2024 che possono essere presi come riferimento, sia per quello che riguarda il numero degli alunni e del personale docente, sia per la media dei pasti giornalieri nell'ambito di una settimana:

Ordine di scuola	Numero pasti giornalieri	Numero presunto pasti
Scuola dell'infanzia	n. 38 pasti per n. 5 giorni alla settimana n. 2 insegnanti per n. 5 pasti alla settimana	6350 (anno 2025) 6350 (anno 2026) 3175 (anno 2027)

CAPO II

Strutture, Attrezzature e Arredi

Art. 27 - AFFIDAMENTO ALLA DITTA AGGIUDICATARIA DI STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI

Con decorrenza dalla data di inizio dell'appalto, l'A. C. cede in uso gratuito e consegna all'I. A, alle condizioni di cui ai successivi articoli, i seguenti locali:

- Cucina e refettorio presso la Scuola dell'Infanzia

I beni consegnati devono essere restituiti al termine del contratto e non viene ammessa la riconsegna del patrimonio in stato di obsolescenza.

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. 28 – INVENTARIO E VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA

L'elenco dei beni inventariati viene consegnato all'I. A. che deve firmare per accettazione attraverso un apposito verbale redatto a cura di un rappresentante dell'A. C. e da un rappresentante della ditta. Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio.

In occasione della scadenza contrattuale e, in ogni caso, in qualunque momento a richiesta dell'A. C, le parti provvedono alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna.

Art. 29 – ACCESSI

L'I. A. deve dare libero accesso al personale dell'A. C. ogni qualvolta si renda necessario. L'A. C. non assume alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale cui sopra.

L'I. A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A. C. in qualsiasi luogo e ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla 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 del controllo degli infestanti.

Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I. A.

CAPO III

Oneri a carico dell'Impresa Aggiudicataria

Art. 30 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Inoltre, sarà necessario garantire la porzionatura da servire nelle diverse fasce di età come descritto negli articoli successivi.

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

L' l. A. deve analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con l'ASL e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

Art. 31 - FORNITURA DI UTENSILERIA, STOVIGLIE E MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON ALIMENTI (MOCA)

Resta a carico dell' l. A. la fornitura di vassoi, utensili e stoviglie per la distribuzione dei pasti nonché tutti i materiali di consumo e d'uso necessari all'espletamento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, nessuno escluso.

Tutto il materiale utilizzato per il servizio di ristorazione idoneo al contatto con gli alimenti deve essere conforme alla normativa dell'Unione europea e nazionale vigente in materia di oggetti e materiali a contatto con gli alimenti e ai CAM 2020.

Tutti i pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie con materiale idoneo al contatto con alimenti biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432:2002.

Esso deve avere le seguenti caratteristiche:

- elevata resistenza al calore in termini di tempi e di temperature ed elevata resistenza alle temperature negative;
- idoneità ad essere utilizzati in forni di diverse tipologie (microonde, ecc.);
- utilizzabili uniti all'alimento in forni e abbattitori di temperature;
- buona consistenza e resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità;
- ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, facilmente divisibili l'uno dall'altro;
- non colorato;
- stabilità per evitare il rovesciamento durante l'uso.

Le posate devono essere di gradevole aspetto e robuste. Devono essere distribuite in confezioni singole composte da coltello e forchetta o coltello, forchetta e cucchiaio, quando necessario. I cucchiaini per la macedonia, i budini, ecc., possono essere in confezioni multiple e distribuiti durante il servizio.

Il materiale delle confezioni dei set di posate (bis o tris) devono anch'essi essere in materiale biodegradabile e compostabile.

I bicchieri devono essere idonei a contenere liquidi e/o alimenti di ogni genere freddi e tiepidi. Le stoviglie, i bicchieri e la posateria devono essere poste in imballaggi sigillati, muniti di etichetta originale. Gli imballaggi non devono presentare vistosi schiacciamenti, strappi, umidità, indici di incuria nell'impilamento e trasporto. Per ogni utente, la fornitura deve essere costituita da 1 bicchiere, 1 piatto fondo per il primo, 1 piatto piano per il secondo e 1 piatto per il contorno (o un piatto a due scomparti), 1 ciotola o bicchiere per la macedonia, posate e cucchiaini.

Tutto il materiale di origine lignea deve essere a marchio FSC o equivalente.

Le tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

I prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Art. 32 - FORNITURA DI MATERIALE DI CONSUMO

Resta a carico dell' l. A. la fornitura per tutta la durata dell'Appalto, presso i punti di distribuzione, di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso, da impiegare in particolare nelle seguenti operazioni:

- produzione e distribuzione dei pasti: a titolo meramente esemplificativo, tra i suddetti materiali di consumo vi sono le bobine di carta asciugatutto, i guanti monouso, etc.;
- pulizia dei locali e delle attrezzature: a titolo meramente esemplificativo, tra i suddetti materiali di consumo vi sono i detersivi, i sacchi per la spazzatura, etc., ivi comprese le attrezzature da impiegare nelle operazioni di pulizia, quali carrelli, scope, secchi;
- igiene della persona (toilettes): a titolo meramente esemplificativo, tra i suddetti materiali di consumo vi è la carta igienica, la carta asciugamano, il sapone liquido con dispenser;
- fornitura a tutto il personale di indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene,

da indossare nelle ore di servizio. L'I. A. deve inoltre fornire a tutto il personale: calzature antinfortunistiche - mascherine e guanti monouso. Devono essere previsti indumenti distinti uniformati ed in perfette condizioni igieniche per la preparazione e confezionamento degli alimenti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. L'I. A. deve fornire al personale anche il materiale a perdere da utilizzare per la preparazione e cottura, ad esempio: fogli di alluminio, pellicola trasparente, carta tipo scottex, sapone liquido per le mani con dispensatore, rotolo di carta o salviette con dispensatore per asciugarsi le mani, sacchetti per alimenti di varie dimensioni se necessari, e sacchi per i rifiuti.

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

Art. 33 – IMBALLAGGI

L'I. A. deve garantire che i propri fornitori utilizzino imballaggi conformi ai requisiti di cui all'Allegato F, della parte IV "Rifiuti", del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Inoltre, se gli imballaggi sono in carta o cartone, l'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito per il novanta per cento ($\geq 90\%$) in peso da materiale riciclato, se in plastica per almeno il sessanta per cento ($\geq 60\%$). In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

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

Art. 34 - PIANO DI EMERGENZA

La ristorazione collettiva non deve subire interruzione essendo un "pubblico servizio"; l'I. A. deve pertanto attivare un "Piano di emergenza" tale da garantire il pronto intervento che consenta la regolare preparazione dei cibi, il loro trasporto e la loro distribuzione presso la scuola dell'infanzia di Nibbiola.

In particolare, nei seguenti casi:

- calamità naturali o eventi esterni ed indipendenti dall' I. A. tali da rendere inagibile il Centro di cottura
- guasti alle strutture, impianti, attrezzature del Centro di cottura, per limitare il rischio di blocco del processo produttivo
- scioperi
- epidemie e pandemie

L'I. A. deve essere in grado di fornire il servizio, producendo e distribuendo i pasti necessari quotidianamente nella misura e con le modalità precisate nel presente capitolato, utilizzando un'altra struttura produttiva.

L'I. A. deve documentare tramite dettagliata relazione tecnica che la struttura impiegata sia tale da garantire le stesse potenzialità produttive del centro cottura, nel pieno rispetto degli standard di qualità del servizio di ristorazione descritti nel presente capitolato e delle normative vigenti.

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

L'appaltatore, in sede di presentazione dell'offerta, deve dichiarare, a pena di esclusione dalla gara, l'impegno a procurarsi la disponibilità, entro la data d'inizio del servizio, del centro di cottura per le attività emergenziali garantendo tale disponibilità per tutta la durata del servizio.

L'appaltatore dovrà presentare, prima della consegna del servizio, la documentazione relativa all'ubicazione del centro di cottura e le relative autorizzazioni igienico-sanitarie.

Il mancato possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara, previsti per l'inizio del servizio, determinerà per la ditta la decadenza dell'aggiudicazione e le conseguenze previste dalla legge.

Art. 35 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A. C. e/o l'I. A. dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 3 (tre) giorni.

In caso di scioperi dei dipendenti dell'Impresa, l'I. A. stessa s'impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'A. C.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità l'A. C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

CAPO IV

Norme concernenti la distribuzione dei pasti

Art. 36 - DISTRIBUZIONE

Il personale dell'I. A. addetto alla distribuzione nella scuola dell'infanzia deve essere garantito costantemente, durante tutta la durata dell'appalto, in un rapporto adeguato al numero di utenti presenti, compreso il personale docente e tutti gli utenti autorizzati ad usufruire del servizio.

L'I. A. è tenuta ad incrementare l'orario e/o il numero degli addetti alla distribuzione per garantire gli adempimenti del Capitolato, per misure straordinarie di contenimento epidemie, per l'aumento del numero dei pasti da distribuire, con particolare riferimento alle diete speciali ed ai menu alternativi e l'A. C. può richiedere tali incrementi qualora le diete e i pasti alternativi siano in numero significativo rispetto ai pasti da vitto comune e per il corretto adempimento del Capitolato. In ogni caso a prima richiesta dell'A. C. l'I. A. deve provvedere alle suddette integrazioni.

L'I. A. deve garantire l'immediata sostituzione del personale a qualsiasi titolo assente, con personale di pari competenze e formazione sufficiente a garantire gli standard del presente Capitolato e deve garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'A. C.

Art. 37 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE NELL'AMBITO DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

I pasti sono somministrati a cura del personale dell'I. A. con le modalità descritte nel presente articolo.

Il personale addetto alla distribuzione deve avere un comportamento professionalmente corretto nei confronti dei bambini, degli alunni, del personale scolastico e di eventuali organi di controllo presenti al pasto.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti prima, durante e dopo la distribuzione dovrà adempiere a tutte le procedure previste dal piano di autocontrollo relative all'igiene del personale ed al presente articolo:

- prima dell'inizio del servizio, effettuare il controllo pre operativo con il fine di verificare l'idoneità igienico sanitaria di tutti i locali e attrezzature e la presenza di infestanti o loro segni (punti di distribuzione/i, cucina, spogliatoi, servizi, ecc.), il corretto funzionamento del frigorifero (con la registrazione della temperatura rilevata), degli impianti, degli elettrodomestici e degli strumenti presenti;
- pulire, detergere e disinfettare i banchi e le superfici utilizzate per il servizio, presenti nelle aule, prima della distribuzione dei pasti, secondo le procedure aziendali;
- sprecchiare e raccogliere i rifiuti negli appositi sacchi/contenitori;
- aerare i locali, pulire, detergere e disinfettare i tavoli le sedie e detergere i pavimenti del punti di distribuzione e di tutti i locali utilizzati per il servizio (cucina, ecc.);
- detergere e disinfettare i piatti, le posate, i vassoi, gli utensili e tutto il materiale d'uso utilizzato per il servizio di distribuzione;
- pulire, detergere e disinfettare arredi e attrezzature di tutti i locali annessi e utilizzati per il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti;
- svuotare i contenitori dei rifiuti e conferire i sacchi negli appositi contenitori posti all'esterno del plesso;
- pulire, detergere e disinfettare i sanitari igienici ad uso esclusivo del personale dell'I. A..

CAPO V

Norme concernenti il personale addetto alla produzione e alla Distribuzione

Art. 38 – PERSONALE

L'Appaltatore è garante, in qualsiasi momento, dell'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente contratto, sollevando espressamente ed incondizionatamente il Committente da ogni responsabilità in merito.

L'Appaltatore deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori ai contratti collettivi nazionali di lavoro, stipulati dalle associazioni sindacali comparativamente più rappresentative, nonché gli accordi locali di miglior favore e rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in generale ogni altro contratto collettivo che dovesse essere stipulato successivamente per la categoria stessa.

L'Appaltatore deve applicare al personale assunto il Contratto collettivo nazionale per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo.

L'Appaltatore deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla tutela della sicurezza e della prevenzione degli infortuni sul lavoro, sollevando da ogni responsabilità civile e penale il Committente.

In particolare, l'Appaltatore dovrà:

- elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi relativi al servizio oggetto del contratto da trasmettere all'ente prima dell'avvio del servizio;
- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;
- formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Anticendio;
- predisporre e far affiggere a proprie spese, entro l'inizio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti;

All'inizio di ciascun anno scolastico, l'I. A. deve inviare all'A. C. l'elenco completo del personale presente, compreso il personale jolly, con l'indicazione delle mansioni, delle qualifiche possedute, e della dichiarazione di regolarità contributiva rilasciata dall'I.N.P.S., nonché del numero di posizione I.N.A.I.L.. Per ogni dipendente deve essere indicato l'orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e fine servizio.

Tale elenco deve inoltre essere tenuto costantemente aggiornato ed eventuali modifiche di carattere definitivo (es. cessazione di rapporto di lavoro, nuova assunzione, variazione oraria) rispetto ai dati trasmessi devono essere comunicate per scritto all'A. C. entro cinque giorni lavorativi.

Tutto il personale dell'I. A. deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, la sicurezza e la prevenzione sui luoghi di lavoro in conformità alla normativa vigente.

L'organico del personale deve essere professionalmente e numericamente adeguato, al fine di garantire un'elevata qualità del servizio tenendo conto di tutto quanto previsto dal presente capitolato.

L'Appaltatore deve provvedere a sostituire il personale assente per malattia, ferie e/ o comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Committente.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Appaltatore deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Appaltatore e il Committente, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione deve essere concordata.

Analogamente l'Appaltatore dovrà provvedere nei casi di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza professionale richiesta dal presente capitolato e limitatamente al tempestivamente necessario all'attivazione del servizio in emergenza, previsto dal presente Capitolato. Sono a carico esclusivo dell'Appaltatore le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

Tutto il personale dell'Appaltatore comunque addetto all'esecuzione del presente contratto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'I. A. è preposto, l'A. C. ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità verso gli utenti della mensa.

L'I. A. deve altresì assicurare la figura professionale di dietista, in possesso dei requisiti necessari in base alla normativa vigente, e di comprovata esperienza professionale nella ristorazione scolastica, avente i seguenti compiti:

- predisporre le diete speciali ed effettuare attività di verifica sulla corretta gestione, preparazione e somministrazione diete con particolare attenzione in caso di variazione menù;
- garantire il necessario supporto ed eventuali incontri individuali a favore degli utenti richiedenti diete speciali;
- apportare le modifiche al menù, su richiesta dell'A. C. tenendo conto del grado di gradimento e dell'equilibrio nutrizionale.

Tutto il personale deve essere in possesso di idonea formazione, in relazione ai profili e mansioni di ognuno.

L'I. A. deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

L'I. A. deve garantire la professionalità del proprio personale, attestando il possesso di specifici requisiti dimostrabili con la certificazione di esperienze pluriennali e con la presentazione di "curricula" e titoli di studio.

Art. 39 – FORMAZIONE

L'I. A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e delle Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione (Ministero della Salute) e delle Linee Regionali per la Ristorazione Collettiva Scolastica, al fine di adeguare il servizio stesso agli standard di qualità richiesti dall'A.C., producendo tutta la documentazione del caso.

L'I. A. è tenuta ad organizzare prima dell'inizio del servizio di ristorazione di ogni anno scolastico, e per tutta la durata dell'appalto, corsi di formazione e/o di aggiornamento, sulla sicurezza alimentare (buone pratiche di igiene e di lavorazione), sulle procedure di autocontrollo e HACCP.

Art. 40 – IGIENE DEL PERSONALE E VESTIARIO

L'I.A. deve fornire a tutto il personale operante nel centro cottura, idoneo abbigliamento da lavoro prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza del lavoro.

Il personale che svolge attività a diretto o indiretto contatto con gli alimenti, nel centro cottura deve curare l'igiene personale, indossare correttamente l'abbigliamento da lavoro e avere un corretto comportamento igienico.

Il personale in servizio nel centro cottura e nei punti di distribuzione deve lavarsi le mani e la prima parte degli avambracci, con le modalità indicate dall'O.M.S. e dal Ministero della Salute, con acqua calda e detergente-disinfettante.

L'I.A. ai visitatori deve fornire adeguato abbigliamento (camice, copricapo e calzari), informarli sul comportamento igienico da tenere durante la permanenza nel centro cottura.

Art. 41 - RISPETTO DELLA NORMATIVA

L'I. A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il personale impiegato deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e deve scrupolosamente seguire le norme di igiene personale previste dalla normativa vigente.

Il personale è inoltre tenuto al rispetto delle disposizioni in materia di privacy, secondo quanto previsto dal GDPR 2016/679 e dal D. Lgs 196/2003 e s.m.i., per le funzioni strettamente connesse allo svolgimento del servizio e in particolare è obbligato alla riservatezza dei dati personali degli utenti, notizie e informazioni di cui venga a conoscenza durante lo svolgimento dell'attività.

Il personale in servizio deve indossare una divisa fornita dall'I. A. prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene ed esporre apposita tessera di riconoscimento fornita dall'I. A., corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi del D. Lgs 81/2008 es.m.i.

L'I. A. deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuali, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.

L'I. A. è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso, da utilizzare quando necessario e, in particolare, durante la lavorazione dei piatti freddi.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, l' l. A. deve attenersi a tutte le norme di legge esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L' l. A. deve uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanata dall' A. C., in particolare il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI), di cui all'art. 26 del D. lgs 81/2008, che, allegato al presente capitolato, indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze.

Art. 42 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE

L' l. A. deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro di riferimento in tutte le sue parti, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L' l. A. si obbliga, inoltre, ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L' l. A. è tenuta all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie e antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperativa.

All' A. C. spetta il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dall' A. C. o ad essa segnalata dall'Ispettorato del lavoro, comporta l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non sono effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non ha accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per quanto previsto nel precedente comma, l'Aggiudicatario non può opporre eccezioni all'Amministrazione, né ha titolo al risarcimento di danni.

Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono a esclusivo carico dell' l. A..

Quest'ultima deve comunque tenere indenne l' A. C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che l' A. C. a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra l' l. A. e i suoi dipendenti.

CAPO VI

Caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 43 – NORME LEGISLATIVE

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e s.m.i. e al suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e s.m.i., ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato.

Inoltre, tutte le norme di legge comunitarie, nazionali e regionali in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate con obbligo di rispetto da parte dell' l. A..

Art. 44 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normative in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche (Allegato C), ai CAM 2020 (D.M. 10/03/2020 n. 65), al Reg. CE 2073 del 2005, ai "Criteri Microbiologici per i Prodotti Alimentari – Produzione e Commercializzazione / Distribuzione - Allegato 1 – Protocollo Tecnico rev. 6/2023" emanati dalla Regione Piemonte e successive revisioni e alle "Linee Guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia 22 degli alimenti" - Progetto Regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte del 18 dicembre 2011 n. 780.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi europee e nazionali vigenti.

Per le derrate alimentari ortofruttricole, per la quale è richiesta la coltivazione in territorio piemontese, l' l.

A. deve limitare al minimo indispensabile i passaggi intermedi e valersi di fonti di approvvigionamento prossime al diretto produttore. Tali prodotti, pertanto, devono avere una filiera piemontese, dalla produzione al confezionamento e alla distribuzione, fatto salvo l'approvvigionamento di prodotti assolutamente non rintracciabili nella regione.

I prodotti alimentari non conformi rilevati nel centro cottura devono essere segregati in area apposita ed

opportunamente identificati, in attesa di valutazione e/o trattamento/smaltimento.

Art. 45 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE

I prodotti devono essere etichettati conformemente alla legislazione europea e nazionale vigente. Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, durante i processi produttivi l'I.A. deve etichettare i prodotti nei seguenti modi:

- le etichette degli alimenti riconfezionati dall'I.A. (es. sottovuoto), travasati o in confezioni aperte devono riportare: nome prodotto, marchio e/o nome del produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza o tmc originale, data apertura confezione originale, data confezionamento, data entro la quale il prodotto deve essere consumato/utilizzato determinata dalla shelf life interna elaborata dall'I.A. in autocontrollo; oppure i prodotti possono essere identificati con la fotocopia dell'etichetta originale o - tre alla data di apertura della confezione originale, data di confezionamento e data entro la quale è previsto il consumo o l'utilizzo (shelf life determinata dall'I.A. in autocontrollo). Quando l'alimento viene riconfezionato più volte, sull'etichetta deve essere riportata la shelf life calcolata dalla data della prima apertura della confezione originale;
- le etichette degli alimenti semilavorati e degli alimenti cotti refrigerati (frutta e verdure mondate, formaggio tolettato, alimenti in attesa di cottura, arrostiti cotti, ecc.) devono riportare il nome del prodotto/alimento, la data di preparazione, la destinazione d'uso (es. cliente), data consumo/utilizzo o shelflife interna, se confezionato e data confezionamento. I semilavorati devono riportare le indicazioni sopra riportate anche se i prodotti sono stati lavorati il giorno del consumo;
- tutti i prodotti alimentari confezionati e aperti e conservati nelle confezioni originali, devono riportare la data di apertura, sono escluse le derrate alimentari surgelate e congelate.

Tutti i prodotti ortofrutticoli freschi, biologici, da produzione integrata e convenzionali, in stoccaggio nel centro cottura, devono essere confezionati in cassette e/o cartoni originali, del produttore e/o confezionatore/condizionatore, con etichetta del produttore e confezionatore/condizionatore. È assolutamente vietato coprire o staccare anche parzialmente l'etichetta del produttore originale, quando presente (azienda agricola, cooperativa, ecc.), con altre etichette del condizionatore, grossista, confezionatore o con altro materiale adesivo diverso.

I prodotti ortofrutticoli biologici devono essere chiaramente identificati con etichetta originale del produttore e/o del confezionatore e stoccati in area definita e identificata sulle pareti e per quanto possibile, delimitata sul pavimento da una striscia facilmente distinguibile.

L'I.A. oltre all'identificazione dell'area dedicata ai prodotti biologici, deve adottare misure precauzionali, atte a scongiurare confusioni e promiscuità con prodotti convenzionali o di produzione integrata.

I prodotti alimentari non conformi o restituiti dalle scuole o in attesa di reso al fornitore, devono essere opportunamente identificati con l'indicazione del prodotto, la provenienza e la destinazione (eliminazione, reso, ecc.) e adeguatamente isolati dagli altri prodotti.

Art. 46 – RINTRACCIABILITÀ

Ai fini dell'esecuzione dei controlli e della rintracciabilità, l'I. A. deve predisporre procedure ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità dei prodotti agroalimentari e del Regolamento CE 1831/2003 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti.

La procedura di rintracciabilità deve prevedere presso il centro cottura le registrazioni, per ogni alimento/ingrediente utilizzato per la produzione dei pasti della giornata, dei seguenti dati:

- alimento/ingrediente,
- marca dell'alimento/ingrediente,
- lotto dell'alimento/ingrediente,
- data di scadenza o tmc,
- cliente
- quantità utilizzata.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato pertanto devono riportare peso tipo e caratteristiche degli alimenti acquistati e consegnati.

CAPO VII

Composizione dei pasti e tabelle dietetiche

Art. 47 - RISPETTO DEI MENU' E DELLE TABELLE DIETETICHE

L'I. A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù che annualmente devono essere elaborati dall'I. A. secondo le linee di indirizzo per la stesura del menù della Regione Piemonte (Proposte operative per la ristorazione scolastica marzo 2024) e approvati dall'ASL competente, nelle quantità necessarie e previste dalle Tabelle dietetiche e grammature considerando le quote indicate al netto degli scarti, per fronteggiare eventuali contingenze (es. inutilizzo dei pasti per cause accidentali durante la distribuzione nei punti di distribuzione), salvo diverse disposizioni da parte dell'A. C.

In caso di mancate conformità da parte dell'I. A., tali da non consentire la distribuzione dei pasti consegnati, la stessa è obbligata a provvedere, entro un'ora, alla sostituzione dei medesimi con pasti di emergenza, con alimenti riconducibili a quelli indicati nelle Tabelle Merceologiche.

Durante il corso del servizio, peraltro, potranno essere apportate, da parte dell'A. C., modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione, marginali delle grammature e di integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN (Livelli Assunzione Raccomandati Nutrienti), nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza modifica delle condizioni economiche praticate.

I menù potranno subire una revisione e riorganizzazione, concordata tra le parti, recependo eventuali nuove linee guida sulla ristorazione scolastica ad opera della Regione Piemonte e del Ministero o cambiamenti di abitudini alimentari e richieste specifiche dell'utenza. Tale revisione dei menù e l'aggiornamento delle relative tabelle dietetiche sono a cura dell'I. A. che introdurrà i cambiamenti necessari a interrompere la ripetitività delle preparazioni nel rispetto della normativa vigente. I menù non potranno essere modificati da parte dell'I. A. se non previa intesa e autorizzazione dell'A. C.

Art. 48 - MENU'

Il menù deve essere articolato di norma almeno su quattro settimane per il periodo invernale e quattro settimane per il periodo estivo.

La data di introduzione di tali menù viene stabilita con preavviso in accordo fra l'I.A. e l'A.C., tenendo conto della situazione climatica del periodo.

Nella redazione dei menù l'I.A. dovrà attenersi alle indicazioni contenute nelle:

- "Linee guida per una sana alimentazione" (CREA 2018);
- "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" (approvate in Conferenza Unificata del 7 ottobre 2021);
- "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della Salute;
- "Linee Guida per la Ristorazione collettiva scolastica in Piemonte";
- "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte".

I menù elaborati dall'I.A. dovranno, altresì, garantire il rispetto delle tabelle merceologiche, delle tabelle dietetiche e dei CAM 2020.

Nel menù l'I.A. dovrà indicare sempre il nome completo del piatto e la tipologia specifica dell'alimento principale del piatto (es. tipo di carne: bovino o pollo, ecc.; tipo di pesce: merluzzo o platessa, ecc.; tipo di verdure cruda o cotta: zucchine o carote, ecc.; tipo di frutta: mela o arancia, ecc.). L'uso degli alimenti surgelati/congelati dovrà essere esplicitato sul menù e in caso di utilizzo di surgelati/congelati in sostituzione del prodotto fresco, per situazioni di emergenza, dovrà essere comunicato preventivamente per iscritto all'A.C. (Art. 49).

L'I.A. dovrà esporre nei locali dei punti di distribuzione, il menù vigente. Nel menù o su apposito cartello ben visibile, dovranno essere indicati gli allergeni presenti, come richiesto dal Reg. (UE) 1169/2011 e dalla nota Ministeriale 0003674-P del 06 febbraio 2015. Tali indicazioni dovranno essere sempre aggiornate sia in riferimento ad aggiornamenti normativi, sia in riferimento a modifiche di piatti o ingredienti utilizzati.

L'I.A. deve fornire in tempi adeguati all'A. C. le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati (CAM criterio C.a.2).

I menù non potranno essere modificati da parte dell'I. A. se non previo accordo e autorizzazione dell'A. C. e dell'ASL.

È consentita, in via temporanea e in accordo con l'A. C., una variazione in caso di guasto o avaria di uno o più impianti e attrezzatura da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto e cause contingenti, imprevedibili, non imputabili alla Ditta.

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

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

Art. 49 - VARIAZIONE DEL MENU'

Le variazioni del menù, tranne quelle contemplate agli artt. 52,53 e 54, possono essere previste unicamente a fronte di un costante non gradimento dei cibi da parte dell'utenza, comprovata a seguito di indicazioni da parte delle insegnanti e dei genitori.

Nessuna variazione può essere apportata ai menù dall'I. A., compresa la specificità della referenza, senza la specifica autorizzazione formale dell'A. C..

Le variazioni del menù che dovessero rendersi necessarie, dovranno avvenire senza modifiche al bilancio energetico e dei nutrienti e di costi.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune derrate alimentari, queste potranno essere sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale.

In casi eccezionali e con le modalità sotto descritte, l'I. A. può richiedere all'A. C. di derogare al menù previsto e di apportarvi variazioni urgenti a causa della sopravvenuta irreperibilità delle derrate necessarie. Prima della richiesta all'A. C., l'I. A. deve tuttavia avere esperito tutte le possibili esplorazioni di mercato per approvvigionarsi di tali derrate.

Art. 50 - STRUTTURA DEI MENU'

I menù rivolti agli utenti del servizio di ristorazione della scuola dell'infanzia sono articolati nel seguente modo:

MENU' BASE
primo piatto
secondo piatto
contorno
pane o grissini
frutta o yogurt o budino o dolce
acqua minerale 150 cl/3 utenti o 50 cl/1 utente per eventuali emergenze

Laddove non diversamente specificato, gli ortaggi freschi dovranno essere di diversa tipologia per ogni giorno di somministrazione, secondo il criterio della stagionalità.

Per la frutta dovranno essere somministrate, ogni settimana, almeno quattro tipologie diverse, secondo il criterio della stagionalità.

Art. 51 - PASTI SOSTITUTIVI

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 45 minuti deve provvedere alla relativa sostituzione come segue:

- 1° Piatto - pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio o proseguo del servizio; qualora ciò non fosse possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con una focaccia monoporzione o pane o grissini;
- 2° Piatto - formaggio o prosciutto cotto;
- Contorno - verdura cruda o succo di frutta;
- Frutta – altra tipologia di frutta.

Art. 52 - DIETE SPECIALI PER PATOLOGIE

L'I. A. deve approntare le diete speciali, ai sensi della D.G.R.40-29846 del 10/4/2000, legge n. 123 del 4 luglio 2005 e D. Lvo n. 111 del 27 gennaio 1992, per gli utenti aventi diritto al servizio, affetti da patologie di tipo cronico (es. diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc.) o portatori di allergie ed intolleranze alimentari. Le diete speciali saranno predisposte sia per i bambini che per gli adulti.

La somministrazione delle diete speciali deve avvenire dietro presentazione, presso gli Uffici competenti dell'A. C., di apposita richiesta scritta della famiglia.

A tal fine i genitori, all'inizio di ogni anno scolastico, devono produrre all'A. C. idonea documentazione medica comprovante le patologie in argomento, allegata al certificato del medico di base e/o pediatra di base.

La predisposizione delle diete speciali per patologia deve avvenire da parte di una dietista dell'I. A. e deve essere proposta da un sanitario del S.S.N.

Per ogni tipologia di dieta speciale deve essere redatto un menù scritto sia invernale che estivo, garantendo

l'alternanza, limitando il ricorso a piatti freddi e mantenendo un menù il più possibile simile a quello di base, evitando comunque sostituzioni non giustificate, al fine di evitare errori, monotonia alimentare, squilibri nutrizionali e discriminazioni.

Le diete speciali entreranno in vigore entro 3 (tre) giorni dall'inoltro della richiesta. La fornitura di detti pasti non comporterà variazione di prezzo.

La documentazione sanitaria e di variazione menù viene richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy. L'I. A. sarà l'unico titolare del trattamento dei dati sensibili relativi alla gestione delle diete speciali e dei menù alternativi.

La preparazione, la cottura e il confezionamento delle diete, presso il centro di cottura deve avvenire in un locale dedicato, in alternativa dovrà essere individuata un'area (preventivamente sanificata) per la preparazione di diete speciali e/o un momento temporale differente rispetto alle preparazioni del vitto comune. In tali aree è necessario preventivare linee di preparazione separate (fisicamente, nelle tempistiche di lavorazione o con altre modalità individuate dall'azienda), per le diverse tipologie di diete speciali in modo da eliminare il rischio di contaminazione con particolare riguardo alle diete senza glutine e "gravi".

Le stoviglie ed il pentolame utilizzati per le diete senza glutine e per le diete "gravi" nel centro di cottura devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente.

Le diete devono essere preparate con le derrate indicate dalle linee guida della Regione Piemonte e dal Ministero della Salute al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

L'I.A. deve considerare nel piano HACCP il rischio "allergeni" e per contenere e ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, deve prestare particolare attenzione nel qualificare i fornitori di alimenti confezionati e nel controllare le etichette e le schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni.

In particolare, le procedure devono prendere in considerazione:

- il rischio relativo all'ingestione dell'allergene e all'associazione con alimenti che favoriscono il rilascio dell'allergene;
- il rilascio dell'allergene dagli utensili utilizzati per la preparazione, cottura, confezionamento e somministrazione della dieta speciale.

Le diete speciali devono essere fornite in piatto monoporzione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI 13432:2002.

In alternativa ai piatti monouso possono essere utilizzati piatti pluriuso con coperchio a chiusura ermetica in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

Il piatto monoporzione termosaldato e/o il piatto pluriuso con coperchio devono risultare perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto indicando sull'etichetta nome e cognome dell'utente, nome del piatto o il suo contenuto (es.: per alimenti frullati) e la tipologia di dieta (es. dieta senza glutine, senza lattosio, ecc.). Non sono accettate vaschette di alluminio, o altro tipo di contenitore termico.

L'I.A., a proprie spese, deve integrare, alcune diete con prodotti specifici qualora inseriti negli schemi dietetici (es. pasta apteica, alimenti senza glutine, olio MCT, ecc.).

Le diete calde devono essere preparate in legume refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore e conservazione a 0°C / + 4°C.

La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C.

Le diete non consumate devono essere eliminate nel punto di distribuzione.

Tutto il personale del centro cottura deve aver ricevuto un'adeguata formazione e addestramento nella gestione delle diete speciali.

Tutta la gestione delle diete speciali deve essere descritta dettagliatamente in una procedura di organizzazione di lavoro, in modo da essere facilmente comprensibile al personale dell'I. A.

Art. 53 - DIETE IN BIANCO

L'I. A. deve provvedere alla predisposizione di pasti in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di 5 (cinque) giorni; oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Le diete in bianco sono costituite da:

- primo - pasta o riso in bianco condita solo con olio extra vergine di oliva ed eventualmente Parmigiano Reggiano grattugiato;
- secondo - carne ai ferri di pollo, tacchino o vitello, oppure pesce al vapore, oppure una porzione di bresaola o prosciutto cotto o crudo (per adulti) affettati finissimi;
- contorno - verdura lessa (carota, zucchina), sono vietate le verdure crude o fibrose;
- frutta - banana o mela.

I pasti in bianco devono essere prodotti secondo le indicazioni impartite per diete speciali.
La richiesta di una dieta in bianco da parte di un utente con "dieta speciale" va segnalata all'A. C. entro le ore 8,30 del giorno in cui si effettua la consumazione.

Art. 54 – MENÙ ALTERNATIVI

Su richiesta dell'utenza possono essere forniti menù conformi a esigenze etico-religiose, vegetariane, vegane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura.

I singoli piatti devono essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle dietetiche e merceologiche al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

CAPO VIII Igiene della produzione

Art. 55 – ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DELL'I. A.

Per l'espletamento del servizio in oggetto, l'I. A. deve utilizzare esclusivamente il centro di cottura del Comune di Nibbiola.

Il flusso operativo deve avvenire in modo tale da garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "principio della marcia in avanti" al fine di evitare contaminazioni crociate tra i prodotti diversi in lavorazione e in modo da evitare incroci tra i flussi "pulito – sporco" delle attrezzature, utensili, stoviglie, ecc.. L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

Nel centro di cottura, allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature, limitare la crescita delle cariche microbiche e ridurre il rischio di contaminazioni, i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti, devono essere prelevati in piccole quantità dalle celle e dai frigoriferi, in base alla tipologia di lavorazione.

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:

Nei locali di lavorazione alimenti dei centri di cottura è vietato detenere sopra e/o sui piani di lavoro, bollitori, forni o nelle loro vicinanze, materiali che possono essere causa di contaminazione fisica degli alimenti: biro, matite, clips, graffette, punti per pinzatrici, ferma fogli, piccole parti di attrezzature, impianti o utensili, come viti, rondelle, bulloni.

Tutte le confezioni di materiali diversi (cartone, plastica, metallo) devono essere aperte in modo tale da non creare sfidri che possono contaminare gli alimenti in lavorazione e/o cottura. Tali operazioni non devono essere svolte nelle vicinanze degli alimenti in fase di lavorazione e/o cottura. L'I.A. deve predisporre procedure e/o istruzioni di lavoro dedicate specificatamente sul rischio di contaminazione da corpi estranei.

Art. 56 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I. A. deve giornalmente prelevare presso il proprio centro di cottura due aliquote da 130 g di ogni prodotto somministrato (primo, secondo, contorno, sugo) compresa la frutta lavorata o di IV (*quarta*) gamma (se richiesta) e le merende distribuite nelle scuole d'infanzia (se somministrate), e confezionarle in sacchetti e/o contenitori sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a una temperatura compresa tra +0 e + 4° C per 72 (settantadue) ore e l'altro in congelatore a una temperatura di - 18° C per 72 ore.

Qualora la scadenza delle 72 ore corrispondesse al sabato o alla domenica lo smaltimento dei campioni deve essere effettuato il martedì successivo. I sacchetti e/o contenitori sterili devono essere identificati con: data consumo e denominazione del piatto e nel centro di cottura anche il nome del comune del presente Appalto (Comune di Nibbiola).

I suddetti campioni sono ad esclusivo uso e competenza dell'A. C. e non potranno essere utilizzati dall'I.A. come campioni testimoni dei pasti per loro uso o da consegnare all'A.S.L. o altri organi ufficiali in caso di richiesta; l'I. A. dovrà produrre campioni in numero sufficiente alle esigenze aziendali.

Art. 57 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Lo stoccaggio delle materie prime deperibili e non deperibili deve avvenire in appositi locali e/o impianti

separati dai locali di lavorazione.

Le derrate alimentari deperibili nel centro cottura devono essere conservate in celle e frigoriferi distinti per tipologia di prodotto (carni, ortofrutta, salumi, latticini, surgelati e congelati, semilavorati, alimenti cucinati, ecc).

I prodotti deperibili devono essere conservati in celle e frigoriferi ad una temperatura compresa tra +0°C e +4°C, tranne i prodotti ortofruttili, e i surgelati e i congelati a -18°C. Gli impianti di immagazzinamento e le celle adibite alla conservazione degli alimenti surgelati e congelati, devono essere dotati di adeguati strumenti di registrazione che misurino, con frequenza e ad intervalli regolari, la temperatura dell'aria in cui si trovano i prodotti surgelati e secondo quanto richiesto dal Reg. CE 37/2005. Le registrazioni devono essere facilmente consultabili su supporto informatico e/o cartaceo.

Le carni rosse e le carni bianche e gli altri prodotti alimentari, qualora siano conservate nella stessa cella e/o frigorifero, devono essere separati fisicamente e protetti. È vietata qualsiasi promiscuità fra prodotti alimentari diversi e fra alimenti e prodotti non alimentari.

Le uova fresche devono essere conservate secondo la procedura aziendale dell'I. A. e separate dalle altre derrate alimentari per evitare problemi di contaminazione crociata. I prodotti pastorizzati a base di uova (albume, tuorlo, misto uovo o uovo intero) e i prodotti a base di latte (latte UHT, panna, bechamel, ecc.) devono essere conservati a temperatura di refrigerazione, dopo apertura delle confezioni, secondo le indicazioni del produttore.

Le confezioni dei prodotti a base di uova e di latte aperte devono riportare la data di apertura della confezione per osservare correttamente la shelf life del prodotto aperto stabilita dal produttore.

I prodotti semilavorati, gli alimenti cotti e/o crudi refrigerati e gli alimenti refrigerati lavorati/porzionati e/o in attesa di cottura, conservati in cella e/o frigorifero, destinati alla scuola di Nibbiola devono essere identificati ed etichettati come indicato nell'art. ad oggetto "Etichettatura delle derrate".

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale o i dati minimi previsti dall'art. ad oggetto "Etichettatura delle derrate".

I prodotti ortofruttili durante lo stoccaggio nei magazzini, nelle celle e/o nei frigoriferi devono essere identificati e gestiti secondo quanto indicato nell'articolo ad oggetto "Etichettatura delle derrate".

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, latte in polvere, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti e/o per eliminare il rischio di contaminazioni.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie se posti in contenitori dovranno essere contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente e idoneamente identificati secondo quanto indicato nell'articolo ad oggetto "Etichettatura delle derrate".

La protezione delle derrate alimentari deperibili e non deperibili deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa europea e nazionale vigente con particolare attenzione agli alimenti oleosi o grassi.

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

Per la preparazione dei pasti non possono essere utilizzate attrezzature, utensili, teglie e pentolame usurati che possono pregiudicare la sicurezza alimentare.

A garanzia della corretta gestione dello stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, il personale dell'I. A. deve applicare la tecnica della rotazione delle merci secondo il sistema "F.I.F.O." (First in First out) e "F.E.F.O." (First Expired First Out) in base ai quali i prodotti con la data di arrivo o di scadenza più prossima devono essere consumati per primi. Le derrate alimentari scadute presenti nel centro cottura non possono essere in alcun modo utilizzati, e devono essere identificati, segregati e trattati come prodotti non conformi e tempestivamente eliminati.

Art. 58 – LIVELLO DI QUALITÀ IGIENICA (ANCHE IN CASO DI EMERGENZA SANITARIA)

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento ai Regolamenti CE 178/2002, 852/2004 e 853/2004 e ad ogni altra normativa nazionale o regionale successiva ed alle relative Linee guida. In caso di emergenza sanitaria l'I. A. deve adottare misure per il contenimento della diffusione epidemiologica come da linee governative e regionali, garantendo la stessa qualità igienica. Le modalità adottate devono essere adeguatamente concordate con l'A. C.

Art. 59 - RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Gli avanzi devono essere eliminati o recuperati con le modalità di cui all'articolo "prevenzione e gestione delle eccedenze" citato in precedenza.

CAPO IX

Tecnologie di manipolazione

Art. 60 – MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

La competenza professionale delle I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza. L'I.A. sia nelle fasi di produzione che nelle fasi successive, deve prestare la massima attenzione alla presentazione dei piatti al consumatore finale durante la distribuzione.

L'I.A. dovrà curare la preparazione e cottura degli alimenti per renderli più appetibili all'utenza, e precisamente:

- la pasta deve essere al dente e ben condita, per cui l'I.A. dovrà effettuare due cotture per rispettare gli orari di inizio servizio e fare in modo che la cottura della pasta venga effettuata nel tempo più breve possibile dal momento della distribuzione all'utente;
- le carni devono essere ben cotte e tenere;
- i contorni cotti di verdure fresche, preparate in base alla stagione, non devono essere di IV gamma e devono essere accuratamente scolati, cotti in brasiera, e ben conditi;
- i contorni con verdure fresche crude non devono essere di IV gamma e devono essere tenere, bentagliate, ben condite e possibilmente non amare;
- curare la preparazione e la cottura delle verdure, privilegiare la cottura al vapore anziché per immersione in acqua;
- i sughi devono essere cucinati in modo da eliminare l'acidità del pomodoro;
- gli affettati (prosciutto cotto, prosciutto crudo) devono essere presentati con fette sottili ben separate;
- l'affettato di tacchino, manzo stufato e/o la bresaola, tagliati a fette sottili, devono essere conditi a strati;
- la preparazione della pizza, se presente nel menù, deve avvenire con modalità che garantiscano un prodotto gradevole, con il mantenimento delle caratteristiche organolettiche (ben cotta, ma non bruciata; disposta nelle teglie con carta per alimenti che separi i pezzi per mantenerli integri).

Art. 61 – PREPARAZIONE

Tutti gli alimenti devono essere lavorati, porzionati e cucinati il giorno stesso del consumo ad eccezione di quelli indicati negli articoli successivi. Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto e l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

La preparazione di piatti freddi, dei prodotti ittici, delle carni, delle verdure, dei salumi e formaggi dovrà avvenire in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

Tutti i prodotti alimentari deperibili utilizzati per la produzione dei pasti devono essere prelevati dalle celle in piccole quantità allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature, limitare la crescita delle cariche microbiche e ridurre il rischio di contaminazioni.

Art. 62 – OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura, la lavorazione e/o il consumo devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte.

- i legumi secchi devono essere posti in ammollo secondo le indicazioni del produttore o le procedure aziendali, con 2 (due) ricambi di acqua se l'ammollo supera le 12 (dodici) ore. La fase di ammollo non deve superare le 24 (ventiquattro) ore. Durante la fase di ammollo l'addetto/a deve verificare l'eventuale presenza di corpi estranei e di insetti infestanti o larve. In caso di infestazione da insetti o larve, il prodotto alimentare deve essere eliminato e sostituito con la stessa tipologia di legume, ma di lotto diverso. I legumi in ammollo devono essere identificati con data e ora di inizio ammollo, destinazione d'uso e data di consumo, marca, lotto e data scadenza del prodotto o etichetta originale o fotocopia. L'acqua di cottura dei legumi dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- i cereali e i legumi secchi, per i quali non è richiesto un ammollo prima della cottura, prima dell'utilizzo devono essere sciacquati abbondantemente in acqua corrente o secondo le istruzioni del produttore. Durante questa fase il personale deve verificare l'eventuale presenza di corpi estranei e di insetti

infestanti o larve. In caso di infestazione da insetti o larve, il prodotto alimentare deve essere eliminato e sostituito con la stessa tipologia di cereale o legume, ma di lotto diverso;

- lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. I prodotti in scongelamento devono essere identificati. Per lo scongelamento in cella devono essere previste le registrazioni della data e ora di inizio scongelamento, destinazione d'uso e data del previsto consumo, data e ora di fine scongelamento.
- È consentito lo scongelamento in acqua corrente fredda in concomitanza con il giorno di utilizzo. Deve essere presente nel manuale di autocontrollo aziendale l'analisi dei rischi e i relativi limiti (temperatura, tempo) da rispettare per un corretto scongelamento. Per lo scongelamento in acqua fredda devono essere previste le registrazioni del tempo di scongelamento (ora inizio e ora fine scongelamento) e la temperatura del prodotto a fine scongelamento. Tali registrazioni devono essere presenti per ogni ciclo di scongelamento.
- L'alimento in scongelamento non deve essere a diretto contatto con il liquido di scongelamento. Il prodotto una volta scongelato deve essere utilizzato entro le 24 ore successive;
- la porzionatura (toielettatura e taglio) delle carni crude deve essere effettuata lo stesso giorno del consumo. È consentita la preparazione e toelettatura il giorno precedente il consumo dei tagli di carne per la preparazione di arrostiti e piatti simili;
- la carne tritata, per la preparazione di hamburger, polpette, ragù, ecc, deve essere macinata nella stessa giornata del consumo. La carne tritata deve essere prodotta partendo da tagli di carne interi e non da ritagli di carne. Non è consentito l'utilizzo di carne acquistata già macinata. Per i polpettoni, arrostiti e piatti simili che richiedono una affettatura, è consentita la preparazione e la cottura il giorno precedente il consumo (macinatura, preparazione, cottura, abbattimento);
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice, ma cotti in forni a termoconvezione. Non sono consentite cotture in friggitrice;
- per gli arrostiti, i polpettoni, i lessi, le verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o di piatti complessi (es.: hamburger di carne con spinaci, crocchette, gâteau di patate, ecc.) è consentita la preparazione e la cottura il giorno precedente il consumo. I prodotti devono essere raffreddati immediatamente dopo la cottura in abbattitori di temperatura adeguati, per dimensioni ed efficienza, secondo le "Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica in Piemonte". Per l'abbattimento di temperatura l'I.A. deve prevedere la registrazione della data e ora di inizio e fine abbattimento e la destinazione d'uso del prodotto. Dopo l'abbattimento i prodotti devono essere posti in recipienti idonei e identificati, come previsto nell'articolo ad oggetto "Etichettatura delle derrate e contenitori", e conservati protetti in celle o frigoriferi tra 0°C e +4°C.
- gli alimenti cucinati da consumarsi caldi, dopo cottura, devono essere conservati a temperature superiori a 63°C fino al momento del consumo. L'I.A. deve assicurare il rispetto del suddetto requisito attraverso il monitoraggio e la registrazione della temperatura nelle fasi successive alla cottura e fino al termine della somministrazione;
- le verdure devono essere cotte in forno e/o in brasiera;
- le verdure da consumarsi cotte la cui denominazione del piatto nel menù, indica le frasi "saltati", "all'olio aromatizzato", "all'aglio e olio" o "trifolati" oltre alla cottura in forno, se prevista, devono subire un ulteriore passaggio in brasiera o altro trattamento termico equivalente, per esaltarne le caratteristiche organolettiche salvo diversa indicazione da parte dell'A.C.;
- le verdure fresche da consumarsi cotte, utilizzate per sughi, minestre, passati e secondi piatti complessi, la mondatura, il lavaggio e il taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- le verdure fresche da consumarsi crude devono essere preparate tassativamente nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi consumati crudi e le patate consumate cotte per i quali è consentita la capitozzatura, la toelettatura o la pelatura e il lavaggio, il giorno precedente il consumo e se ritenuto necessario, anche la conservazione in acqua acidulata tenendo conto della qualità sensoriale e gradibilità del prodotto finito. Tali prodotti devono essere idoneamente identificati come descritto nell'articolo ad oggetto "Etichettatura delle derrate", e conservati in idonei contenitori protetti in cella o in frigorifero tra 0°C e + 4°C. Nel caso in cui per necessità, siano somministrate verdure di IV (quarta) gamma, da consumarsi crude, le confezioni devono essere aperte al momento del condimento, ossia poco tempo prima del consumo nel punto di distribuzione;
- il taglio di salumi e formaggi deve essere effettuato il giorno del consumo nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia. Per salumi, prosciutti ed affini da consumarsi freddi (bresaola, arrosto

ditacchino, manzo stufato, prosciutto cotto) non è consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati. È consentito l'utilizzo di salumi affettati dalla ditta produttrice, in caso di richieste particolari quali diete speciali per utenti allergici e intolleranti. I salumi acquistati già affettati devono avere le stesse caratteristiche prescritte nelle tabelle merceologiche;

- per i formaggi tipo Toma DOP, Bra DOP, Raschera DOP, o altri formaggi acquistati in forma intera, è consentito il taglio della crosta e il taglio della forma massimo in quarti, il giorno precedente il consumo, purché sia previsto dal manuale di autocontrollo aziendale e sia stata effettuata l'analisi dei rischi del processo. Tali lavorazioni possono essere eseguite al massimo 24 (ventiquattro) ore prima dell'ora del consumo. Il confezionamento può avvenire in vaschette termosaldate per alimenti o in contenitori gastronomici di acciaio. Tali prodotti devono essere idoneamente identificati, protetti e conservati nelle celle o frigoriferi tra 0°C e +4°C;
- Per la preparazione dei pasti non è consentito:
- l'utilizzo di verdure di IV (quarta) gamma per verdure da consumarsi crude e cotte. È consentito l'utilizzo esclusivamente per motivi particolari e contingenti, preventivamente concordato con l'A.C.;
- l'utilizzo totale o parziale di fiocchi di patate o prodotti simili per la preparazione del purè di patate. Tali preparati non possono essere utilizzati in nessuna preparazione destinata alla ristorazione scolastica;
- l'utilizzo di preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- l'abbattimento dei prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immersione in acqua fredda.

Art. 63 – CONDIMENTI

Per tutte le preparazioni alimentari (cotte e crude), preparate e/o condite nel centro cottura deve essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva.

Le paste asciutte devono essere condite direttamente nelle gastronomiche, poco prima della distribuzione, e il formaggio grattugiato, se richiesto dall'utente, andrà aggiunto al momento della somministrazione. L'addetta alla distribuzione dovrà lasciare sempre una gastronomica con pasta in bianco, che è l'alternativa consentita all'utente che la richiede.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare Parmigiano Reggiano DOP acquistato già grattugiato in apposite confezioni originali dei produttori.

In ogni locale adibito a punti di distribuzione, durante la distribuzione, devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto e una confezione di sale iodato privo di antiagglomerante o altri additivi. Altri condimenti (es.: peperoncino in polvere, limone) potranno essere aggiunti se previsti dalla ricetta.

CAPO X

Livello di qualità delle pulizie e sanificazione

Art. 64 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

Sono a carico dell'I.A. tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti presso il centro cottura e presso i punti di distribuzione, compresa la fornitura dei detersivi, dei disinfettanti e delle attrezzature necessarie.

Al termine delle operazioni di preparazione dei pasti, tutte le superfici e le attrezzature del centro di cottura devono essere deterse e disinfettate, così come al termine dell'attività di somministrazione tutte le superfici e attrezzature devono essere deterse e disinfettate presso i punti di distribuzione, come previsto dalla procedura elaborata dall'I. A.

In particolare, le operazioni di pulizia da eseguire quotidianamente presso le sedi di consumo dei pasti consistono nella sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del punti di distribuzione e delle aree assegnate, pulizia dei servizi igienici e spogliatoio del personale e degli spazi assegnati unicamente utilizzati da personale dell'I. A.

Nel caso di ripresa del servizio dopo periodi di chiusura delle scuole (Natale, Pasqua, vacanze estive, ecc.), deve essere garantito, prima dell'avvio del servizio stesso, un adeguato intervento di pulizia.

CAPO XI

Controlli sulla esecuzione del servizio

Art. 65 - CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMMITTENTE

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti servizi dell'ASL territoriale e altri organi ufficiali di controllo (NAS, ecc.);

- il responsabile dell'esecuzione del contratto e il personale del Comune di Nibbiola ;
- eventuali altre Istituzioni e/o consulenti, tecnici e/o specialisti, incaricati dall'A. C.;

L'A. C. si riserva di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che ritiene opportune presso le sedi di produzione (centro cottura) e consumo dei pasti (punti di distribuzione) tutti i controlli necessari per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I. A. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. Gli incaricati dell'A.C. eseguono i controlli secondo le loro procedure aziendali e con le modalità che riterranno più idonee ivi compresa l'effettuazione di riprese fotografiche. Il personale dell'organismo incaricato non dovrà interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A. Il personale dell'I.A. non dovrà interferire nelle procedure di controllo effettuate dal personale dell'organismo incaricato.

L'A. C. fa pervenire all'I. A. per iscritto le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I. A. deve uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I. A. non può addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'A. C..

L'I. A. è tenuta inoltre, a fornire, entro e non oltre 5 (cinque) giorni lavorativi salvo oggettivi impedimenti, giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A. C. o degli organi incaricati del controllo. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza l'A.C. di eventuali visite ispettive degli organi ufficiali di controllo (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

In caso di ritrovamento di corpi estranei, il personale dell'I. A. dei punti di distribuzione deve prendere in carico e conservare idoneamente, e se possibile fotografare, il corpo estraneo e l'alimento contaminato o l'alimento irregolare così come è stato rilevato dalle addette mensa e/o dall'utente e consegnare all'A. C. tutto il materiale per gli ulteriori accertamenti e indagini. In caso di mancato rispetto delle suddette clausole l'I. A. sarà sanzionata come previsto all'articolo ad oggetto "art. 67 - Penalità".

Art. 66 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

L' I. A. deve essere in possesso di un manuale di autocontrollo aziendale documentato ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i. relativo alle attività svolte presso il centro cottura e i punti di distribuzione.

Tali manuali devono essere personalizzati e aderenti alle singole realtà produttive. L'I. A. dovrà inoltre trasmettere all'A. C. copia dei Manuali di Autocontrollo Aziendali completi di allegati e modulistica in uso presso il centro cottura , 15 (quindici) giorni prima dell'inizio del servizio e ogni eventuale revisione,

L'I. A. deve essere in possesso di un sistema di qualità certificato e l'Impresa deve, annualmente, fornire evidenza del mantenimento della propria Certificazione di Qualità.

I Manuali di autocontrollo devono essere presenti nel centro cottura a disposizione del personale incaricato dei controlli del servizio. Presso i punti di distribuzione deve essere presente un registro aggiornato delle non conformità e anomalie evidenziate durante il servizio di ristorazione.

Nei Manuali di Autocontrollo Aziendale devono essere sviluppati adeguati diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari e dei processi svolti nel centro cottura e nei punti di distribuzione, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi.

Nel Manuale di Autocontrollo del centro cottura e dei punti di distribuzione devono essere previste le registrazioni dei PRPop e dei CCP. Si richiede la registrazione della temperatura delle derrate in ricevimento presso il centro cottura.

Nel caso in cui i Manuali di autocontrollo in uso non siano ritenuti adeguati alla realtà produttiva, dagli organi di controllo, l'I. A. dovrà provvedere alle modifiche degli stessi adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

L'I. A. deve giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

L'I. A. deve assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori.

In casi di particolare gravità l'A. C. si riserva la facoltà di risolvere il contratto o di sospendere il servizio fino all'accertamento della soluzione del problema, causa della sospensione o della normalizzazione della situazione. L'A. C. imputerà all'I.A. i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta.

Tutti i costi connessi alla gestione informatizzata (hardware aggiuntivo rispetto all'esistente, software, materiale di consumo, SIM-Dati, ecc.), nessuno escluso, sono a totale carico dell'I.A.

Il sistema, funzionante in modalità ASP e con tecnologie in standard internet di mercato, deve consentire l'accesso controllato per tutti i soggetti interessati alla gestione (Comune, I.A., genitori e eventuali altri utenti).

Poiché la gestione informatizzata da parte della I.A. comporta il trattamento di dati personali, anche relativi alle cosiddette categoria particolari di dati, presso strutture esterne, il Comune, in qualità di titolare,

nominerà l'I.A. quale responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 679/2016. In virtù di tale nomina l'I.A. è tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento di dati personali con particolare riguardo, nel caso specifico contemplato nel presente articolo, per i dati trattati in relazione all'erogazione e gestione dei servizi informatizzati.

CAPO XII Penalità

Art. 67 - PENALITA'

L'A. C. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione viene applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I. A., le quali devono pervenire entro 10 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione ovvero entro 48 ore nei casi di elevata gravità per la salute degli utenti.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, viene comminata un'ammonizione al riguardo.

L'Amministrazione procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti dell'Impresa. L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Si riporta di seguito una tipologia di massima delle inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione secondo i parametri più sotto precisati:

	PENALITA'	IMPORTO
1	Mancata consegna di pasti interi o parte di pasti	da € 500,00 a € 5.000,00
2	Variazione del menù previsto senza autorizzazione dell'A. C.	da € 500,00 a € 2.000,00
3	Ripetute per 3 (tre) volte inosservanze del rispetto delle grammature, inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche	da € 500,00 a € 1.000,00
4	Prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti	da € 200,00 a € 1.000,00
5	Mancato rispetto del programma di utilizzo degli alimenti biologici e dei prodotti tipici, così come indicato nel capitolato e nell'offerta progettuale presentata	da € 200,00 a € 1.000,00
6	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	da € 400,00 a € 2.000,00
7	Mancata consegna o errata preparazione menù alternativo	da € 200,00 a € 2.000,00
8	Mancata consegna dieta/e speciale/i	da € 200,00 a € 3.000,00
9	Errata preparazione dieta/e speciale/i	da € 3.000,00 a € 5.000,00
10	Presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti	da € 500,00 a € 3.000,00
11	Confezionamento e/o etichettatura non conforme alle vigenti normative in materia	da € 200,00 a € 2.000,00
12	Temperature dei pasti non conformi alle prescrizioni del presente capitolato	da € 500,00 a € 3.000,00
13	Violazione delle norme di sicurezza e prevenzione	da € 200,00 a € 2.000,00
14	Pulizia dei locali e delle attrezzature di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente	da € 200,00 a € 2.000,00
15	Inosservanza della normativa contrattuale riferita al personale dipendente della Ditta	da € 1.000,00 a € 5.000,00
16	Insoddisfacente o mancata esecuzione delle operazioni necessarie alla raccolta differenziata dei rifiuti	da € 200,00 a € 1.000,00
17	Mancato invio delle giustificazioni scritte relative a segnalazioni effettuate da A. C. e/o mancato invio della documentazione inerente le ispezioni degli organi di controllo entro le tempistiche richieste (art. 66).	da € 200,00 a € 1.000,00

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'A. C. il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio. Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per una medesima inadempienza commessa anche in una scuola diversa dalla precedente può essere di importo doppio, la terza triplo e così via.

Dopo la comminazione di n. 5 sanzioni pecuniarie, con un importo unitario superiore a €. 3.000,00 e comunque per un ammontare complessivo di €.15.000,00 nel medesimo anno scolastico, si può addivenire alla risoluzione del contratto.

Per i casi non specificamente descritti l'importo della penale viene determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.