



CITTÀ DI MONCALIERI

Settore Servizi di Comunità e Promozione della Città

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**GARA D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI NIDI
D'INFANZIA COMUNALI E NELLE SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIE E
SECONDARIE DI PRIMO GRADO
(LOTTI A e B)
PERIODO 01/01/2024-31/08/2027**

Indice generale

PARTE GENERALE.....	5
1. Oggetto dell'Appalto.....	5
2. Ammontare e durata del servizio.....	5
3. Oneri per la sicurezza.....	6
4. Revisione del prezzo.....	6
5. Modalità di affidamento.....	6
6. Requisiti di ammissione.....	6
6.1 Requisiti generali.....	6
6.2 Requisiti di idoneità.....	7
6.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale.....	7
7. Deposito cauzionale – garanzia fideiussoria.....	7
8. Penali.....	8
9. Condizioni e termini di pagamento.....	8
10. Verifica di conformità.....	9
11. Obblighi e responsabilità del contraente.....	9
12. Polizza di assicurazione per danni d'esecuzione.....	10
13. Cessione del contratto e del credito – subappalto.....	10
14. Risoluzione del contratto.....	10
15. Fonti del contratto.....	11
16. Trattamento dati.....	11
17. Foro Competente.....	11
PARTE SPECIALE.....	12
TITOLO I INDICAZIONI GENERALI.....	12
1. Tipologia del Servizio.....	12
2. Durata del servizio.....	13
3. Tipologia dell'utenza.....	13
4. Standards minimi di qualità del servizio e Criteri Minimi Ambientali.....	13
5. Elenco dei lotti e dimensione presumibile dell'utenza.....	14
6. Inizio della fornitura.....	14
7. Prenotazioni.....	14
8. Modalità di consegna dei pasti nelle scuole e delle derrate alimentari crude per i nidi d'infanzia.....	15
TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI.....	16
9. Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale.....	16
10. Affidamento all'I.A. di strutture, attrezzature e arredi.....	16
11. Inventario.....	16
12. Verifiche in base agli inventari di consegna.....	16
13. Controllo dell'uso delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione.....	17
14. Accessi.....	18
TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA.....	20
15. Oneri inerenti al servizio.....	20
16. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.....	20
17. Verifica della soddisfazione dell'utente.....	21
18. Materiale di consumo, utensili, stoviglie e MOCA.....	22
18.1 Caratteristiche dei materiali e delle stoviglie.....	22
19. Sospensione del servizio.....	24
TITOLO IV NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI CRUDE.....	25

20. Contenitori e attrezzature per la veicolazione dei pasti e delle derrate.....	25
21. Mezzi di trasporto.....	27
22. Distribuzione.....	28
23. Operazioni da effettuare nell'ambito della distribuzione/preparazione dei pasti.....	29
TITOLO V NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI E ALLA DISTRIBUZIONE DEGLI STESSI.....	
24. Personale.....	34
25. Formazione del personale.....	34
26. Responsabile del servizio.....	35
TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	
27. Norme legislative.....	37
28. Caratteristiche delle derrate alimentari.....	37
29. Etichettatura delle derrate e contenitori.....	38
TITOLO VII TABELLE DIETETICHE, MENU', DIETE SPECIALI.....	
30. Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche.....	40
31. Quantità delle vivande.....	40
32. Menù.....	41
33. Variazione del menù.....	41
34. Quantità in volumi e in pesi.....	42
35. Struttura dei menù per i nidi e le scuole d'infanzia, primarie e secondarie di I grado.....	44
36. Cestini freddi.....	45
37. Pasti sostitutivi.....	45
38. Diete speciali per patologie.....	46
39. Pasti in bianco.....	48
40. Menù alternativi.....	49
TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	
41. Igiene del personale.....	50
42. Organizzazione del lavoro per la produzione.....	52
43. Rintracciabilità.....	52
44. Conservazione campioni.....	53
45. Livello della qualità igienica.....	54
46. Conservazione delle derrate.....	54
47. Riciclo.....	56
TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	
48. Manipolazione e cottura.....	57
49. Preparazione.....	57
50. Operazioni preliminari e linea refrigerata.....	57
51. Trasporto materie prime in fase di scongelamento.....	60
52. Pentolame per la cottura.....	60
53. Condimenti.....	60
TITOLO X LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE.....	
54. Pulizia, detersione e disinfezione e caratteristiche dei prodotti.....	62
55. Gestione e controllo degli infestanti.....	63
56. Piano delle emergenze.....	64
57. Utilizzo dell'acqua della rete idrica comunale.....	65
58. Spogliatoi e servizi igienici.....	66
59. Prevenzione e gestione rifiuti.....	66
60. Imballaggi.....	67
TITOLO XI CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO.....	
61. Organismi preposti al controllo.....	69

61.1 Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale.....	69
62. Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.....	69
63. Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti.....	71
64. Metodologia del controllo di qualità.....	71
65. Penalità.....	71
66. Informazione agli utenti.....	72
67. Norme finali.....	72
ALLEGATI.....	73

PARTE GENERALE

1. Oggetto dell'Appalto

L'oggetto e le modalità di esecuzione del servizio oggetto d'appalto di cui al presente Capitolato sono ispirati 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 del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 " *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 (con particolare riferimento all'Art. 1, Allegato 1).

Tutte le prestazioni poste a carico della Civica Amministrazione (in seguito A.C.) all'Impresa Aggiudicataria (in seguito I.A.) come riportate nel presente Capitolato, nei relativi Allegati e come derivanti dall'offerta tecnica presentata dall'I.A., s'intendono interamente compensate dalla corresponsione del prezzo unitario di ciascun pasto, derrata e merenda offerti dall'I.A. in sede di offerta economica.

La struttura organizzativa del Comune di Moncalieri titolare delle funzioni di governo del servizio è l'Ufficio Mensa del Servizio Istruzione – Settore Sviluppo di Comunità e Promozione della Città.

Le prestazioni che compongono il servizio di ristorazione scolastica sono di seguito riportate, distinte per ciascuna tipologia di pasto e derrate da fornire. L'I.A. è tassativamente tenuta a fornire pasti, derrate e quanto necessario all'esecuzione del servizio con le caratteristiche e le specifiche riportate e/o richiamate nel presente Capitolato, con particolare riferimento a quantità e qualità degli alimenti, salvo quanto più oltre riportato in materia di autorizzazioni, concessioni, deroghe, circostanze eccezionali ed emergenziali disposte preventivamente con atti dell'A.C.

L'oggetto dell'appalto è il Servizio di ristorazione scolastica nei nidi comunali e nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

Nessuna variazione al contratto potrà essere introdotta dal contraente, se non sarà stata preventivamente approvata dall'Amministrazione Comunale e disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto.

2. Ammontare e durata del servizio

Il corrispettivo presunto complessivo del presente appalto, al netto dell'eventuale rinnovo sotto richiamato, è fissato in € 7.775.346,00 IVA esclusa (pari a € 8.086.359,84 IVA inclusa) di cui: LOTTO A € 4.027.315,92 (iva esclusa); LOTTO B € 3.748.030,08 (iva esclusa) - Importo oneri per la sicurezza non soggetto a ribasso: € zero (vedasi DUVRI, allegato al CSA). I partecipanti alla gara dovranno presentare l'offerta economica a ribasso sul costo unitario a pasto.

Il costo a pasto posto a base di gara per i lotti A e B (nidi d'infanzia, scuole dell'infanzia, scuole primaria e scuole secondarie di primo grado) è di € 5,41 IVA esclusa (compresi i costi della sicurezza aziendale), per quanto riguarda i nidi d'infanzia verrà aggiunta al costo a pasto posto a base gara la cifra di € 1,20 IVA esclusa, in modo da garantire la particolarità del Servizio con le cucine all'interno degli asili nido comunali; l'importo di € 1,20 IVA esclusa non sarà soggetto al ribasso di gara. Per ciò che concerne il prezzo dei pasti e secondo quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate ed ogni altro onere, espresso e non, dal capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi. L'affidamento ha durata triennale a partire dal primo gennaio 2024 fino alla conclusione dell'anno scolastico 2026-2027 (31 agosto 2027).

Alla scadenza del contratto:

- ai sensi dell'art. 106 c. 11 del D.Lgs 50/2016, è possibile prorogare il servizio; in tal caso, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio, oltre la scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento ed all'aggiudicazione della nuova gara.
- la stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a un anno; tale facoltà è comunicata all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno sei mesi prima della scadenza del contratto originario.

3. Oneri per la sicurezza

Per quanto riguarda gli oneri per la sicurezza si rimanda all'allegato DUVRI.

4. Revisione del prezzo

A partire dalla seconda annualità contrattuale, come previsto all'art. 106, comma 1, lettera a) del D.Lgs 50/2016 e all'art. 29, comma 1, lettera a) del Legge n° 28/2022 (Conversione in Legge del decreto sostegni-ter), la revisione dei prezzi potrà essere riconosciuta a seguito di istruttoria del Responsabile del Procedimento sulla base dell'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI), dando atto che tale revisione potrà essere applicata fino ad un massimo del 50% di tale indice.

La prima revisione prezzi non potrà essere riconosciuta prima del mese di gennaio 2025 e le successive a cadenza non inferiore alla durata annuale.

5. Modalità di affidamento

La gara verrà svolta in conformità a quanto disposto dall'art. 60 del D. Lgs 50/2016 da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs 50/2016, in modalità telematica.

6. Requisiti di ammissione

Gli operatori economici che intendono partecipare alla gara dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

6.1 Requisiti generali

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere 7 b) e c), del Codice la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80 del Codice è attestata e verificata nei confronti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici. Costituisce causa di esclusione degli operatori economici dalla procedura di gara il mancato rispetto, al momento della presentazione dell'offerta, degli obblighi in materia di lavoro delle persone con disabilità di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, oltre che ai sensi dell'art. 80, comma 5, lettera i), del Codice. Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Sono infine esclusi gli operatori che non si attengono a quanto disposto dal D. Lgs. n. 39/2014 relativo all'attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile e non dichiarano che il personale che sarà impiegato nello svolgimento del servizio non è incorso in condanne per alcuno dei reati indicati all'articolo 25 bis del D.P.R. 14 novembre 2002 n. 313.

6.2 Requisiti di idoneità

Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura per le attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in un altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'articolo 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

6.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale

- Esecuzione negli ultimi tre anni (anno scolastico 2020-21, 2021-22, 2022-23) di servizi di ristorazione scolastica per asili nido, scuole dell'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie di primo grado, per Enti Pubblici per un importo contrattuale complessivamente pari alla metà di quello posto a base di gara, ottenuto sommando massimo tre contratti;
- Possesso della notifica ex Regolamento (CE) n. 852/2004 relativa a tutte le strutture che si intendono utilizzare per il servizio oggetto dell'appalto (*se già esistenti*);
- Possesso delle certificazioni ISO 22000 ISO 14001 rilasciate da un'organizzazione specializzata accreditata "ACCREDIA" (Ente italiano di Accreditamento) e recanti espressamente la sede o le sedi operative che l'Impresa, per qualsiasi aspetto inerente al Servizio, intende utilizzare;

Si rammenta altresì che nel capitolato è previsto il seguente requisito di esecuzione: ubicazione del centro cottura ad una distanza di percorrenza tra il centro di cottura e le sedi scolastiche non superiore a 35 minuti (risultante da fonti ufficiali: Via Michelin).

7. Deposito cauzionale – garanzia fideiussoria

A copertura di tutte le obbligazioni derivanti dall'esecuzione del contratto il contraente sarà tenuto a costituire una garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti all'albo nazionale, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58, secondo quanto previsto dall'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, recante:

- l'indicazione del soggetto garantito
- la sottoscrizione del garante;
- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- l'immediata operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- l'impegno, ai sensi dell'articolo 93, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, a rilasciare la garanzia definitiva (garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto) qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- la validità per almeno centottanta giorni dal termine di scadenza per la presentazione dell'offerta;

L'importo della garanzia provvisoria è ridotto per gli offerenti in possesso della certificazione del sistema di qualità e delle altre registrazioni e/o certificazioni di cui al comma 7 dell'art. 93 del D. Lgs n. 50/2016.

Ai fini della sottoscrizione del contratto, il contraente dovrà costituire una garanzia definitiva nelle forme di cui ai commi 2 e 3 del predetto art. 93 del D.lgs. 50/16.

La mancata costituzione della garanzia prevista al comma 1 dell'art. 103 del D.lgs. 50/16 determinerà la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte dell'Ente appaltante, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria sarà progressivamente svincolata secondo il disposto del comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. 50/16 nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo deve permanere fino alla data di emissione del certificato di collaudo o certificato di regolare esecuzione e lo svincolo è automatico, come previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. 50/16.

8. Penali

Il contraente deve eseguire il servizio oggetto del presente capitolato a perfetta regola d'arte. Il Responsabile Unico del Procedimento, coadiuvato dal Direttore dell'esecuzione, vigila sulla corretta esecuzione del servizio, sulla base di periodiche verifiche.

In caso di inadempienze o difformità che possano inficiare la corretta esecuzione del servizio stesso, l'ente appaltante si riserva di applicare sanzioni pecuniarie nella misura indicata all'art. 65 – parte speciale del presente CSA, previa immediata contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni del contraente, le quali devono pervenire entro 5 giorni dalla data della contestazione. La penalità potrà non essere addebitata se il contraente dimostrerà che il disservizio è dipeso da causa a sé non imputabile. Per il dettaglio sull'applicazione delle penalità vedasi l'art.65 – parte speciale.

Fermo restando il pagamento delle penali, la mancata eliminazione di carenze ed inefficienze del servizio già rilevate in precedenti verifiche, dà luogo alla contestazione degli addebiti al contraente, nel rispetto della procedura prevista dall'art. 108, comma 3, del D.lgs. n. 50/2016.

L'ente appaltante potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con i corrispettivi dovuti al contraente ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario. L'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'ente appaltante a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

9. Condizioni e termini di pagamento

Il pagamento dei corrispettivi, fatta salva l'attestazione della regolarità della prestazione in termini di quantità e qualità rispetto alle prescrizioni oggetto del contratto, da parte del direttore dell'esecuzione, confermata dal responsabile unico del procedimento, e la verifica della correttezza contributiva (DURC) da parte del Comune, sarà effettuato a mezzo bonifico bancario entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture elettroniche. Ai fini del pagamento, il termine è rispettato se, entro la scadenza fissata, il Comune provvederà ad emettere regolare mandato in conformità al vigente regolamento comunale di contabilità.

In ottemperanza all'art. 3 della Legge 136/2010, l'Appaltatore deve istituire ed utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane spa, dedicati anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche. Pertanto, tutti i movimenti finanziari dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale. A tale fine, il contraente si impegna a presentare all'Amministrazione comunale, gli estremi di identificazione del conto/dei conti dedicati, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tali conti. Ai fini della tracciabilità dei Flussi Finanziari, il bonifico bancario o postale, deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'appaltatore e dal subappaltatore, il codice identificativo di gara (CIG) reso noto dalla stazione appaltante.

In caso di inadempienze normative, retributive, assicurative accertate a carico del contraente, l'Amministrazione comunale si riserva di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione l'Amministrazione comunale potrà, nei casi più gravi, risolvere il contratto.

Le fatture saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole (coincidenti con il numero dei pasti prenotati giornalmente entro le 9,30).

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

10. Verifica di conformità

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di verificare la conformità del servizio al fine di accertarne la regolare esecuzione.

Il capitolato speciale d'appalto, in ottemperanza alle vigenti disposizioni legislative, definisce le attività di verifica volte a certificare che le prestazioni contrattuali siano o siano state eseguite a regola d'arte, tenuto conto dei profili tecnici e funzionali, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del capitolato speciale d'appalto, nonché nel rispetto di eventuali leggi di settore.

L'Amministrazione Comunale potrà organizzare, in qualsiasi momento, incontri con l'esecutore al fine di constatare il regolare funzionamento del servizio, l'efficienza e l'efficacia della gestione.

L'Amministrazione può effettuare anche verifiche sulla soddisfazione degli utenti del servizio appaltato, come ad esempio questionari verso gli utenti o altri strumenti atti a raccogliere informazioni sui servizi.

11. Obblighi e responsabilità del contraente

Il contraente dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, nonché rispettare le norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro di cui al D. Lgs. 09.04.2008 n. 81 e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori. Il contraente dovrà rispettare inoltre, se tenuto, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili" e quelle dell'art. 17 bis D. Lgs. 241/1997 e s.m.i.

L'I.A. dovrà garantire la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/ o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

L'I.A. dovrà inoltre manifestare la propria disponibilità all'eventuale inserimento lavorativo di persone svantaggiate appartenenti alle fasce deboli del lavoro attraverso un progetto che sarà eventualmente predisposto con l'A.C.

E' fatto carico allo stesso di dare piena attuazione nei riguardi del personale comunque da esso dipendente, agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie ed a ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

Il contraente sarà considerato responsabile dei danni che, per fatto suo, dei suoi dipendenti (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicatario si avvalga), 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, da ogni responsabilità ed onere.

Il contraente garantisce in ogni tempo il Comune di Moncalieri da ogni e qualsiasi pretesa di terzi derivante da inosservanza, anche parziale, delle norme contrattuali e da inadempienze nell'ambito delle attività e rapporti comunque posti in essere dall'aggiudicatario medesimo per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto.

12. Polizza di assicurazione per danni d'esecuzione

Nella gestione delle prestazioni il Contraente dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele atti ad evitare danni a persone o cose, con obbligo di rispettare tutte le norme sulla prevenzione degli infortuni.

Il Contraente ha piena ed esclusiva responsabilità per eventuali danni causati a persone e/o beni di proprietà comunale o di terzi, imputabili direttamente o indirettamente allo stesso anche se non conseguenti all'esecuzione delle prestazioni.

A tal fine deve stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione operante almeno a livello nazionale, una polizza di responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e una polizza di responsabilità civile verso i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO), nelle quali sia esplicitamente indicato che la stazione appaltante viene considerata "terzo" a tutti gli effetti.

La polizza assicurativa deve altresì tenere indenne la Stazione Appaltante da responsabilità oggettiva derivante da danni cagionati a persone e/o cose per mezzo delle attrezzature di proprietà del Contraente e/o della Stazione Appaltante. In particolare tale polizza deve rifondere la Stazione Appaltante quanto dalla stessa corrisposto agli utenti del servizio che agiscono direttamente nei confronti della Stazione Appaltante.

A tale scopo la Ditta dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione dei servizi oggetto del presente Capitolato per un massimale RCT di 6 milioni di Euro per sinistro blocco unico. Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione. La somma assicurata, così come sancito nel bando di gara, dovrà essere pari all'importo del contratto, fatta salva l'indicazione superiore, appositamente e specificatamente motivata.

La Ditta Contraente dovrà depositare all'atto della stipula del contratto apposita polizza assicurativa contro i rischi inerenti la gestione del servizio oggetto del presente Capitolato contenente l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Ente Appaltante. Esso ha diritto di verificare il regolare pagamento dei premi relativi e di richiedere, ove ritenuto necessario, eventuali modificazioni delle condizioni di polizza.

In mancanza di tale polizza non si procederà alla stipula del contratto, e ciò comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

In quest'ultimo caso, l'Ente Appaltante si riserva la facoltà di affidare l'incarico alla ditta che segue immediatamente in graduatoria l'aggiudicatario o di indire nuova gara.

Qualora la Ditta Contraente abbia già attiva una copertura assicurativa con i medesimi contenuti, dovrà produrre specifica dichiarazione dal soggetto garante di capienza e pertinenza della garanzia in essere, specificando o integrando la polizza per renderla perfettamente conforme a quanto previsto dal presente articolo e con i massimali specifici per il presente appalto.

13. Cessione del contratto e del credito – subappalto

È vietata la cessione anche parziale del contratto da parte dell'esecutore fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui al D.Lgs. n. 50/2016.

La cessione dei crediti è regolata dall'art. 106 comma 13 del D. Lgs. 50/2016.

Il Subappalto è ammesso a condizione che la ditta concorrente indichi in offerta le parti dell'appalto che intende eventualmente subappaltare (nei limiti del 30% tenuto conto che l'A.C. deve avere un unico referente per l'intero processo di preparazione del pasto, come da articolo 105 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i).

14. Risoluzione del contratto

L'ente appaltante può risolvere il contratto nel caso in cui venga soddisfatta una o più delle condizioni specificate all'art. 108 del D.lgs. n.50/2016. Il contratto è altresì risolto di diritto in tutti i

casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane Spa, ai sensi dell'art. 3, comma 8 L. 13/08/2010 n. 136 e s.m.i.

15. Fonti del contratto

L'appalto dovrà essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto dal capitolato parte a) generale, dalle specifiche contenute nel capitolato parte b) speciale, dalle disposizioni del codice civile, dal D.lgs. n. 50/2016 e provvedimenti attuativi dell'ANAC.

16. Trattamento dati

Ai sensi della normativa vigente ed in seguito all'entrata in vigore del Regolamento UE n. 679/2016 i dati forniti dall'impresa contraente sono trattati dal Comune di Moncalieri esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per la stipula del contratto. In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui al D.Lgs. 196/2003 e D.Lgs 101/2018 e di quanto stabilito dal Regolamento UE n. 679/2016.

17. Foro Competente

Per qualsiasi controversia è esclusivamente competente il Foro di Torino. È escluso il ricorso all'arbitrato previsto dagli artt. 806 e seguenti. C.P.C.

PARTE SPECIALE

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

1. Tipologia del Servizio

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica e in particolare:

A) Nidi d'infanzia: l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, della fornitura di derrate alimentari crude, della gestione delle cucine interne ai nidi, della preparazione e del porzionamento delle colazioni, dei pasti del pranzo e delle merende e la distribuzione del pranzo, del lavaggio e della rigovernatura delle stoviglie, della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), delle pulizie e del riassetto delle cucine e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti;

B) Scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie di primo grado: l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione 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 refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

Inoltre, l'I.A. deve trasportare le derrate alimentari crude con il sistema del legume fresco-cruo presso le cucine dei nidi e i pasti preparati nei centri cottura presso i punti di distribuzione con il legume fresco-caldo in multirazione, e nel caso delle diete speciali, diete in bianco e menù alternativi in piattini monorazione. Per il trasporto delle derrate crude devono essere utilizzati contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature fredde e calde, come da normativa vigente.

La consegna delle derrate alimentari crude nelle cucine dei nidi d'infanzia e dei pasti nelle scuole, deve essere effettuato con mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente e a basso impatto ambientale (minori emissioni e minori consumi energetici).

Sono a carico dell'I.A. l'adeguamento e la manutenzione ordinaria e straordinaria (ivi compresi gli interventi di riparazione, per guasto o avaria, e di ripristino della normale funzionalità) di tutti gli impianti, apparecchi, attrezzature e arredi esistenti in ciascun nido d'infanzia e in ciascun punto di distribuzione, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà dell'A.C. che dell'I.A., in modo da assicurare, comunque, l'assoluta regolare continuità del servizio reso all'utenza.

Sono altresì a carico dell'I.A. tutti gli altri servizi di cui al presente capitolato, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluso quindi le attività preliminari all'avvio del servizio.

Le prestazioni che compongono il servizio di ristorazione scolastica/nidi sono di seguito riportate, distinte per tipologia di pasto e derrate da fornire. L'I.A. è tassativamente tenuta a fornire pasti, derrate 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, salvo quanto più oltre riportato in materia di autorizzazioni, concessioni, deroghe, circostanze eccezionali ed emergenziali disposte preventivamente con atti dell'A.C.

2. Durata del servizio

L'affidamento ha durata triennale a partire dal primo gennaio 2024 fino alla conclusione dell'anno scolastico 2026-2027 (31 agosto 2027).

Il Servizio per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado è fornito tutti i giorni del calendario scolastico e durante i periodi di svolgimento di ulteriori attività promosse dal Comune.

Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico ed il numero esatto delle strutture scolastiche nelle quali dovrà essere garantito il servizio di ristorazione per ogni periodo dell'anno, saranno di volta in volta comunicate dall'A.C.

Il Servizio presso i nidi d'infanzia è organizzato indicativamente come segue:

- dal lunedì al venerdì, indicativamente dal primo settembre sino al 31 luglio (nidi Il Piccolo Principe e Arcobaleno)
- dal lunedì al venerdì, indicativamente dal primo settembre sino al 15 luglio (nidi Aquilone e Quadrifoglio).

3. Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio oggetto del presente appalto è costituita da:

- bambini/e dei nidi d'infanzia (3 – 36 mesi);
- alunni/e delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e delle scuole secondarie di primo grado;
- personale docente e altro personale delle strutture suddette, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.

4. Standards minimi di qualità del servizio e Criteri Minimi Ambientali

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari 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.

In particolare il presente Capitolato è integrato dalle seguenti clausole contrattuali previste nei CAM vigenti:

- Requisiti degli alimenti (C.a.1.)
- Flussi informativi (C.a.2.)
- Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (C.a.3.)
- Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) (C.a.4.)
- Prevenzione e gestione dei rifiuti (C.a.5)
- Tovaglie tovaglioli (C.a.6)
- Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure (C.a.7.)
- Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio (C.a.8.)
- Servizio di ristorazione in centro cottura interna (qualora vengano acquistati o forniti frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica (C.a.9.)

Nel quadro appena descritto gli obiettivi fondamentali da raggiungere da parte dell'I.A. sono i seguenti:

- flessibilità nella gestione del servizio e adattamento continuo ai protocolli sanitari emanati dalle Autorità Competenti per il contenimento e contrasto della diffusione di epidemie;
- garanzia assoluta della qualità dei pasti, con elevata percentuale di prodotti biologici, di prodotti "DOP" ed "IGP", di derrate fresche e stagionali in alternativa ai prodotti surgelati;
- sostenibilità ambientale, attraverso l'uso di piatti, stoviglie e bicchieri riutilizzabili, utilizzo dell'acqua potabile di rete, attuazione della raccolta differenziata;
- attuazione di progetti di solidarietà, mediante l'utilizzo di alcuni prodotti del commercio equo e solidale, gestione delle eccedenze alimentari a favore di enti terzi con scopi sociali.

5. Elenco dei lotti e dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi ove è richiesta la fornitura (nidi d'infanzia, scuole dell'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie di primo grado) sono suddivise in lotti.

La localizzazione dei lotti ed il numero presumibile di pasti giornalieri sono riportati nell'allegato di cui al presente capitolato.

Il numero dei pasti riportato nell'allegato di cui sopra è da intendersi come meramente indicativo. Si precisa che il numero dei pasti potrebbe diminuire o aumentare per cause varie, comprese quelle legate alla facoltà dell' A.C. di modificare, anche temporaneamente la capienza dei nidi d'infanzia, alla legislazione scolastica, quelle dovute a lavori di adeguamento nelle scuole che comportino lo spostamento dell'utenza presso scuole inserite in altro lotto senza che la ditta possa rivalersi in alcun modo sull' A.C. e quelle dovute ad eventuale diversa gestione di uno o più punti di preparazione/distribuzione.

Inoltre, la fornitura delle derrate alimentari crude nei nidi e dei pasti nelle scuole dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l'I.A. non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

Soltanto nel caso in cui nei nidi d'infanzia, il numero di pasti richiesti fosse inferiore a 10 (calcolati in ciascuna struttura), si garantirà un corrispettivo equivalente al pagamento di 10 pasti per consentire il recupero delle spese vive.

Eventuali progetti di sperimentazione di modalità diverse per la preparazione e fornitura di pasti ai nidi d'infanzia e alle scuole saranno valutati dall' A.C. che ne considererà le caratteristiche tecniche, economiche, qualitative e di opportunità sociale.

Compito dell' A.C. sarà di garantire standard qualitativi omogenei, secondo le indicazioni del presente Capitolato, nonché di valutare se le caratteristiche del progetto (tecniche ed economiche) lo rendano tale da poterne prevedere l'eventuale riproducibilità in altre situazioni e/o l'estensione.

6. Inizio della fornitura

Per l'avvio del Servizio oggetto del presente capitolato l'I.A. dovrà garantire il Servizio dal primo giorno di riapertura delle scuole e dei nidi d'infanzia, dopo la sospensione delle attività didattiche per le vacanze natalizie.

Successivamente l'I.A. dovrà attivare il Servizio all'inizio di ogni anno scolastico sia esso relativo alle scuole dell'infanzia, alle scuole primarie, alle scuole secondarie di primo grado e ai nidi comunali, nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'A.C.

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

7. Prenotazioni

Il numero effettivo dei pasti da erogare sarà comunicato all'I.A. giornalmente entro le ore 9,30 utilizzando l'applicato informatico in uso dall'A.C. o che l'A.C. deciderà di adottare durante

l'appalto; il numero dei pasti freddi per le gite sarà comunicato il giorno precedente. Si precisa che il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati.

8. Modalità di consegna dei pasti nelle scuole e delle derrate alimentari crude per i nidi d'infanzia

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio, presso i centri di ristorazione, a cura dell'I.A. Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'I.A. possa avanzare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

La consegna dovrà essere tassativamente effettuata presso le sedi di

- Ogni scuola dell'infanzia tra le ore 11.00 e le ore 11.30
- Ogni scuola primaria tra le ore 11.30 e le ore 12.00
- Ogni scuola secondaria di primo grado tra le ore 12.15 e le ore 12,45

La consegna della frutta, pane e stoviglie a perdere, nel caso richieste, dovrà avvenire tra le ore 8.30 e le ore 10.00. Per quanto riguarda la frutta, qualora si rendesse necessario, l'A.C. potrebbe chiederne la consegna il giorno antecedente; inoltre, su richiesta dell'A.C. l'I.A. dovrà provvedere al lavaggio della frutta per consentirne il consumo durante la mattinata.

Per ogni terminale l'I.A. emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva, ora di ritiro dei beni da parte del personale addetto.

Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A.

Le derrate alimentari crude dovranno essere consegnate franchi di ogni spesa, presso le cucine dei nidi d'infanzia, a cura dell'I.A., entro le ore 8.30. Le consegne dovranno essere fatte con frequenza giornaliera tale da garantire elevati standard di qualità e freschezza dei prodotti. E' ammessa la consegna non giornaliera esclusivamente con riferimento a derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto, ecc.; in nessun caso l'I.A. può consegnare derrate non deperibili con frequenze superiori alla settimana.

Per ogni nido d'infanzia e ogni punto di distribuzione l'I.A. emetterà un documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

Il personale addetto al ritiro delle derrate alimentari e dei pasti veicolati firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A.

Il mancato rispetto degli orari sopra indicati potrà comportare l'applicazione di sanzioni pecuniarie ai sensi del presente capitolato speciale d'appalto.

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

9. Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale fornirà all'I.A.:

- 1 I locali adibiti al servizio;
- 2 Gli arredi e le attrezzature presenti nei punti di distribuzione e nelle cucine dei nidi d'infanzia all'inizio del servizio (che l'I.A. dovrà sostituire o integrare secondo necessità come indicato negli articoli successivi del presente capitolato speciale);
- 3 Utenze dei punti di distribuzione e delle cucine dei nidi d'infanzia.

10. Affidamento all'I.A. di strutture, attrezzature e arredi

L'A.C. cede in uso gratuito e consegna all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, i locali destinati alla preparazione dei pasti dei nidi d'infanzia, i locali destinati alla distribuzione dei nidi d'infanzia e dei pasti veicolati, le attrezzature e gli arredi necessari per il servizio di ristorazione dei nidi d'infanzia e delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

L'I.A. si obbliga a non apportare modifiche alle strutture, alle attrezzature, agli impianti e agli arredi. L'eventuale ripristino è a carico dell'I.A., fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e nello stesso stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

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

11. Inventario

Per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado l'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura dell'I.A. in contraddittorio con l'impresa uscente nei seguenti termini:

- per le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado entro la fine delle vacanze natalizie;
- per i nidi d'infanzia entro la fine delle vacanze natalizie.

Il verbale, sottoscritto da entrambe le parti, sarà presentato dall'I.A. alla convocazione indetta dall'A.C. entro l'inizio del Servizio per la consegna del materiale in contraddittorio con l'impresa uscente. I beni che all'atto della consegna risultino mancanti o non funzionanti o non più idonei saranno reintegrati e/o riparati dall'I.A. con anticipazione della spesa che l'A.C. provvederà a rimborsare a conclusione del procedimento di rivalsa nei confronti dell'impresa uscente.

Al termine dell'ultimo anno di servizio, l'I.A. dovrà effettuare le medesime operazioni nel ruolo di impresa uscente.

12. Verifiche in base agli inventari di consegna

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

Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali, elettrodomestici e attrezzature, che si rendano necessari sono a totale carico dell'I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante, non funzionante o non più idoneo.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitandole le spese.

La verifica dell'esistenza e del buon stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C. alla scadenza contrattuale, costituirà uno degli elementi per la svincolo della garanzia di cui all'art. 7 parte generale del presente capitolato.

Per ogni punto di distribuzione e per ogni cucina dei nidi, l'I.A. dovrà predisporre un registro di manutenzione ordinaria e straordinaria sul quale saranno registrati tutti gli interventi effettuati specificando, l'attrezzatura e/o il locale, la data dell'intervento, la tipologia di intervento, la ditta incaricata o l'operatore se dipendente dell'I.A. che ha svolto la manutenzione, la firma dell'operatore, originale o copia del report della ditta incaricata che attesta l'avvenuto intervento.

Inoltre nel caso di guasti di attrezzature, elettrodomestici dovrà essere anche registrata, dall'addetta, la data di rilevamento del guasto e la data di comunicazione all'I.A..

Detto registro, a disposizione per ogni controllo disposto dall'A.C., verrà consegnato alla conclusione dell'appalto dall'IA all'AC unitamente all'elenco dei beni e alla dichiarazione che dette attrezzature sono conformi alle vigenti norme in materia di sicurezza.

13. Controllo dell'uso delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione

La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli arredi, di tutte le attrezzature e di tutti gli elettrodomestici avuti in consegna sono a carico dell'I.A., che dovrà garantire la loro perfetta efficienza, ed eventuale sostituzione.

All'A.C. compete esclusivamente l'onere della manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali.

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

a) manutenzione ordinaria di arredi e attrezzature si intendono: tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buon stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature e arredi, comprese oè sostituzioni di pezzi soggetti a normale usura;

b) manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature: si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature e arredi;

L'I.A. dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria, anche al fine di garantire l'efficienza e la conformità alle vigenti norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'I.A. dovrà presentare, per gli interventi di manutenzione ordinaria, a frequenza annuale, un "Piano di Manutenzione Programmata" che preveda l'attuazione del primo intervento entro 30 giorni dall'inizio del Servizio e successivamente dovrà essere inviato all'A.C. 30 gg. prima dell'inizio dell'anno scolastico. Evidenza degli interventi programmati: il report della ditta incaricata del servizio, registrazione della data e dei controlli effettuati e l'esito. Tale documentazione deve essere presente e conservata nel plesso a cura del personale dell'I.A.. La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature, gli arredi e gli elettrodomestici (ad esclusione dei piccoli elettrodomestici ad uso casalingo) presenti nei refettori e nelle cucine. Il mancato rispetto del predetto piano, rilevato in sede di controllo da parte dell'A.C., potrà essere sanzionato a partire dal secondo rilievo di non conformità.

L'I.A. dovrà provvedere a proprie spese alla riparazione o sostituzione ed installazione delle attrezzature, degli elettrodomestici e degli arredi presenti nei locali destinati al servizio di ristorazione (cucine e refettori) e nei locali di pertinenza, qualora non siano più idonei al loro corretto utilizzo o risultino irreparabili (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo):

- linea self-service, carrelli termici, carrelli neutri, lavastoviglie, scolavassoi, cucine a gas, forni a temoconvezione, forni a microonde, frigoriferi, boiler, lavandini (compresi i

rubinetti), bilance, stovigliato, trespoli porta rifiuti con coperchio e comando a pedale, armadietti per dispense, armadietti per spogliatoi, ecc., anche se non inclusi nell'inventario.

Le apparecchiature e gli elettrodomestici sostituiti devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio e dotate di etichetta energetica e libretto di istruzioni e schede tecniche (CAM punto C. a. 9).

I frigoriferi e i congelatori sostituiti devono essere professionali e non devono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4, e se reperibili sul mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Per quanto riguarda le lavastoviglie professionali, quando sostituite devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- doppia parete;
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Tutte le eventuali nuove attrezzature, nuovi arredi e nuovi elettrodomestici, sia sostituiti che integrati, diverranno di proprietà dell' A.C. al termine del contratto.

Le riparazioni delle attrezzature, degli elettrodomestici e degli arredi devono essere eseguite entro il termine massimo di 10 (dieci) giorni dal guasto, salvo documentata impossibilità, da comunicare all' A.C.

L'IA provvede comunque alla sostituzione temporanea, entro un termine compreso tra i tre (3) e i cinque (5) giorni dalla richiesta dell'A.C. delle attrezzature, degli elettrodomestici e degli arredi salvo documentata impossibilità, da comunicare all'A.C.

Per ogni intervento straordinario l'I.A. deve conservare presso i nidi d'infanzia e le scuole la documentazione dell'avvenuto intervento (report della ditta incaricata del servizio, registrazione della data e dei controlli effettuati e l'esito).

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

L'IA provvede allo smontaggio e rimontaggio di attrezzature per ristrutturazioni dei locali o allo smontaggio quando non più riparabili e da sostituire.

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

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

14. Accessi

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell' A.C. o ad altri soggetti dalla stessa autorizzati, sia presso il centro cottura, le cucine dei nidi d'infanzia e i punti di distribuzione, ogni qualvolta si renda necessario. L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo 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, controllo infestanti e del controllo dell'A.C. o dell'I.A..

L'A.C. potrà autorizzare i componenti dell'Osservatorio Mensa, secondo quanto stabilito dalle modalità di funzionamento vigenti definite dall'A.C., ad effettuare visite presso i nidi d'infanzia, presso i punti di distribuzione e presso i centri di cottura dell'I.A.; in quest'ultimo caso sarà cura dell'A.C. comunicare all'I.A. il nominativo. I componenti dell'Osservatorio mensa non possono

accedere alle cucine dei nidi d'infanzia durante la preparazione dei pasti, delle colazioni e delle merende e durante le operazioni di pulizia dei locali.
Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

15. Oneri inerenti al servizio

Sono a carico dell'I.A. tutte le spese, nessuna esclusa, relative al:

A servizio ristorazione scolastica pasti veicolati:

preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti; ritiro e lavaggio dei contenitori termici comprese le gastronorm; rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro); pulizia, detersione, disinfezione delle stoviglie e delle attrezzature, e riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di ristorazione, ivi compresi i serramenti, i vetri interni ed esterni, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione, (esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale), disinfestazione e derattizzazione dei locali pertinenti al servizio di ristorazione.

B servizio ristorazione presso i nidi d'infanzia:

preparazione e distribuzione, se prevista, delle colazioni, dei pasti del pranzo e delle merende del pomeriggio, ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto delle derrate crude, rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), pulizia detersione, disinfezione delle stoviglie, delle attrezzature e degli impianti delle cucine, e riassetto dei locali strettamente pertinenti al servizio di ristorazione, ivi compresi i serramenti, i vetri interni ed esterni, le veneziane, i montavivande, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti, (esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale), disinfestazione e derattizzazione dei locali pertinenti al servizio di ristorazione.

Per quanto riguarda la pulizia delle parti alte (vetri, veneziane, cappe, tubi evacuazione fumi di scarico, ecc.), l'I. A. dovrà provvedere mediante imprese specializzate a proprio carico.

Per garantire adeguate condizioni igieniche nella fase di ricevimento delle derrate alimentari crude e dei pasti veicolati l'I.A. deve pulire l'area esterna di ricevimento di derrate e pasti. Inoltre, alla ripresa del servizio dopo un periodo di chiusura delle scuole e/o dei nidi d'infanzia, prima dell'avvio del servizio stesso l'I.A. deve effettuare un adeguato intervento di pulizia, detersione e disinfezione oltre alle pulizie straordinarie a seguito di eventuali lavori di ristrutturazione e di manutenzione dei locali assegnati.

Laboratori del gusto

Se presenti nelle scuole d'infanzia le aule dedicate al laboratorio, L'A.C. potrà richiedere che l'I.A. metta a disposizione personale esperto per la realizzazione delle preparazioni previste all'interno di progetti proposti dalle scuole e concordati con l'A.C. senza alcun onere aggiuntivo, per un massimo di quattro laboratori nell'anno scolastico.

16. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

L'I.A. è tenuta ad osservare i CAM in materia di prevenzione e recupero delle eccedenze alimentari derivanti dall'esecuzione del servizio.

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'I.A. deve analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari devono essere compilati due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre

soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

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. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente all'I.A., alla quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

17. Verifica della soddisfazione dell'utente

L'I.A. dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione degli utenti del servizio di ristorazione. Tale sistema verrà impiegato per rilevare la casistica dei disservizi e per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio. All'inizio di ciascun anno scolastico, l'I.A. deve concordare con l'A.C. una programmazione che individui sedi e tempi di effettuazione dell'indagine. L'I.A. deve dare tempestivo riscontro di quanto effettuato e successivamente analizzare ed elaborare i dati conseguiti, in via esclusivamente informatica. È necessario che L'I.A. predisponga un sistema di indagine in aderenza agli indirizzi per la soddisfazione dell'utente previsti dall'A.C., al fine di incrementare i dati e che gli stessi siano più facilmente confrontabili.

In particolare, i questionari somministrati dovranno essere volti anche ad analizzare le motivazioni sulla base delle quali si generano eventuali sprechi alimentari.

18. Materiale di consumo, utensili, stoviglie e MOCA

L'I.A. deve fornire i vassoi, gli utensili e le 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. A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, per materiali di consumo e d'uso si intende: detergenti, disinfettanti, materiale e attrezzature per le pulizie, sacchi per la raccolta dei rifiuti compresi i sacchi per l'organico in plastica biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432:2002, carta monouso, tovaglioli, tovaglie, tovagliette copri-vassoi, stoviglie e posate monouso, stoviglie e posate riutilizzabili, carta da forno, rotoli di alluminio, pellicola trasparente, guanti e mascherine monouso, ecc..

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.

Per ogni tipologia di stoviglie e materiale utilizzato per il servizio di ristorazione, l'I.A. dovrà fornire le dichiarazioni di conformità, come previsto dal Reg. CE 1935/2004 e s.m.i., dal Reg. UE 10/2011 e s.m.i. e dalla normativa nazionale vigente. Le dichiarazioni di conformità e le schede tecniche devono essere in lingua italiana.

Di tutto il materiale, utilizzato per il servizio, l'I.A. deve presentare al Comune, a prima richiesta, idonea campionatura con allegata la dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi dei Regolamenti dell'Unione europea e della normativa nazionale vigente e la scheda tecnica e a prima richiesta i rapporti di prova dei test di migrazione globale e specifica.

18.1 Caratteristiche dei materiali e delle stoviglie

Stoviglie riutilizzabili presso le scuole d'infanzia, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado:

- per il primo – piatto fondo in ceramica bianca o Arcopal, idonei a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore; le misure sono definite in accordo con l'I.A.;
- per il secondo e contorno – piatto piano in ceramica bianca o Arcopal, idonei a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore; le misure sono definite in accordo con l'I.A.. È consentita la fornitura di piatti bicomparto per il secondo e contorno. I piatti di nuovo formato devono essere compatibili con i vassoi presenti nei refettori e in uso;
- posate in acciaio inossidabile 18/10 (*diciotto/dieci*), con lunghezza adatta agli utenti delle scuole d'infanzia primarie e secondarie di primo grado. Tutta la posateria deve essere priva di saldature e dotata del fondo del manico arrotondato;
- bicchieri in polipropilene trasparente (per le scuole d'infanzia) o vetro infrangibile trasparente con pareti interne lisce.

Stoviglie riutilizzabili presso i nidi d'infanzia :

- per il primo – piatto fondo in essere melamina idoneo a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore; le misure sono definite in accordo con l'I.A.;
- per il secondo e contorno – piatto piano in melamina, idonei a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore; le misure sono definite in accordo con l'I.A.. È consentita la fornitura di piatti bicomparto per il secondo e contorno;
- posate in melamina con lunghezza adatta agli utenti degli asili nido;
- bicchieri in polipropilene trasparente.

Per i nidi d'infanzia i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., devono essere in plastica dura e conformi alla normative europea e nazionale vigenti.

Il materiale elencato, di filiera comunitaria, deve essere infrangibile, atossico e idoneo al contatto con gli alimenti. L'I.A. deve fornire stoviglie e posate adattabili ai vassoi impiegati. I vassoi in materiale plastico riciclabile devono essere infrangibili, atossici e idonei al contatto con gli alimenti.

Materiale in carta e in carta/tessuto (tovaglie, tovaglioli, tovagliette, ecc.)

Il materiale di consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

- le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM 2020 per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta *Oeko-tex* standard 100 o "*Global Organic Textile Standard*" o equivalenti;
- le tovagliette monoposto (eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee 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.

Misure: - tovagliette 30 x 40 cm; peso medio 5 g circa; tovaglioli 33x33cm; peso medio 3,2 g circa.

La fornitura di tovaglioli deve essere costituita da due tovaglioli per ogni utente.

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

Piatti, bicchieri e posate monouso

In casi eccezionali è consentito l'utilizzo, in sostituzione delle stoviglie riutilizzabili, di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale idoneo al contatto con gli alimenti biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432:2002.

Tutto il materiale monouso deve avere le seguenti caratteristiche:

- elevata resistenza al calore in termini di tempi e di temperature;
- 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 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.

Tutto il materiale monouso biodegradabile e compostabile non deve contenere sostanze perfluoroalchiliche (PFAS). Prima di utilizzare il materiale monouso, l'I.A. deve presentare al Comune idonea documentazione attestante che nel processo di produzione della materia prima e delle stoviglie monouso biodegradabili e compostabili non sono state utilizzate sostanze poli e perfluoro

alchiliche. L'A.C. si riserva la possibilità di chiedere all'I.A. di analizzare, a proprie spese, una campionatura di un lotto delle stoviglie biodegradabili e compostabili utilizzato nel servizio di ristorazione per la ricerca delle sostanze perfluoroalchiliche.

Resta a carico dell'I.A. la sostituzione tempestiva delle caraffe, delle stoviglie, dei bicchieri e delle posate riutilizzabili usurate con superficie non integra o con superficie non lucida (nel caso di resine melamminiche), oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, con caraffe e stoviglie, bicchieri e posate nuove aventi le medesime caratteristiche sopradescritte.

I contenitori usati per la conservazione e/o trasporto degli alimenti a temperatura ambiente o in legame refrigerato devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici utilizzati per il trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432:2002.

Di tutto il materiale destinato al contatto diretto con gli alimenti e per ogni tipologia di materiale, l'A.C. potrà richiedere di far eseguire all'I.A. verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso, ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel Reg. (UE) n. 10/2011 o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali quali, ad esempio il Regolamento (UE) n. 321/2011 e la Direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

Le stoviglie biodegradabili e compostabili, terminato il pasto, dovranno essere smaltite negli appositi contenitori destinati all'organico.

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.

19. 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 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 il Servizio Comunale competente.

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.

TITOLO IV NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E DELLE DERRATE ALIMENTARI CRUDE

20. Contenitori e attrezzature per la veicolazione dei pasti e delle derrate

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti e delle derrate alimentari crude, dovranno essere conformi al DPR 327/80 e al D.M. n. 210 del 15.06.2000 e ai capitoli IV – V – X dell'allegato II del Reg. (CE) 852/2004. Tali attrezzature devono essere lavabili e disinfettabili e idonee al trasporto e al contatto con gli alimenti.

L'I.A. dovrà utilizzare contenitori isotermitici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura (caldi e freddi) previsti dalle norme vigenti, dal piano di autocontrollo aziendale e dal presente Capitolato, dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni oppure di altro accorgimento atto a mantenere la chiusura ermetica. Per i pasti veicolati all'interno dei contenitori isotermitici devono essere collocati contenitori gastronorm in acciaio inossidabile con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni oppure ad incastro, in grado di assicurare il mantenimento delle necessarie temperature e di evitare la fuoriuscita di alimenti o eventuali contaminazioni esterne.

I contenitori isotermitici devono essere in materiale completamente riciclabile (CAM 2020).

I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificati, come indicato nell'articolo "*Etichettatura delle derrate e contenitori*".

È escluso l'utilizzo dei contenitori isotermitici in polistirene per il trasporto dei pasti veicolati del vitto comune. È concesso l'utilizzo dei contenitori in polistirene per il trasporto delle diete e dei pasti confezionati in piattini monoporzione e delle derrate alimentari crude per i nidi d'infanzia.

I singoli componenti di ogni pasto veicolato dovranno essere confezionati in contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i secondi e per i contorni e per il mix di frutta.

Le gastronorm in acciaio inox, impiegate per il trasporto della pasta e del riso, dei secondi e dei contorni devono avere una altezza non superiore ai 10 (dieci) centimetri.

Le gastronorm contenenti i vegetali cotti al vapore (spinaci, erbe, broccoli, ecc.) devono essere dotate di supporti forati, posti sul fondo della gastronorm, per consentire la scolatura dell'acqua residua; tali supporti devono essere di materiale idonei al contatto con gli alimenti caldi e all'uso previsto.

Le gastronorm con la base rettangolare, con una altezza superiore a 20 (venti) centimetri possono essere utilizzate esclusivamente per il trasporto delle insalate crude a foglia. È vietato l'utilizzo di tali gastronorm per il trasporto di primi come passati, minestrone, brodi, o altri alimenti liquidi caldi e di contorni (caldi o freddi) come pure, patate in insalata e altre verdure cotte.

Le gastronorm con base quadrata, con una altezza superiore a 20 (venti) centimetri possono essere utilizzate solo per il trasporto di sughi, salse, minestre, brodi, passati e vellutate.

Gli alimenti trasportati dal centro cottura alle cucine dei nidi d'infanzia e ai punti di distribuzione nelle confezioni originali, come ad esempio, le verdure IV (quarta) gamma (se l'uso è stato autorizzato dall'A.C.), o formaggio monodose, devono essere posti direttamente all'interno dei contenitori isotermitici puliti e asciutti. È vietato trasportare alimenti in confezioni originali e/o riconfezionati dall'I.A., all'interno delle gastronorm di acciaio, anche se al loro interno è posizionato materiale di protezione come pellicole, plastiche, carta monouso, ecc., fra le confezioni e le pareti della gastronorm. Comunque, tali gastronorm non possono essere utilizzate per il servizio di distribuzione.

I contenitori isotermitici utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari crude, del vitto comune e delle diete e menù alternativi dovranno essere lavati e disinfettati quotidianamente e inseriti nel piano di pulizia del centro di cottura al fine di documentare l'avvenuta sanificazione tramite registrazione su modulo dedicato.

L'I.A. deve sostituire tempestivamente le attrezzature utilizzate per la veicolazione qualora la tipologia utilizzata o l'usura pregiudichino l'idoneità al trasporto delle derrate alimentari crude e dei

pasti nelle sedi scolastiche, come ad esempio la presenza di particelle e/o frammenti di polistirene o materiali simili, sulle gastronorm o nelle pietanze o nelle derrate alimentari crude.

Il mancato rispetto di tale prescrizione, rilevato in sede di controllo da parte dell'A.C. o da personale delegato, sarà sanzionato a partire dal terzo rilievo, se non valutato come non conformità grave.

Per usura dei contenitori isotermeici e delle gastronorm si intende (a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo):

- gastronorm e/o coperchi con pareti, spigoli e angoli deformati tali da non permettere una corretta ed efficace detersione e disinfezione o deformazioni che non permettono una chiusura ermetica della gastronorm;
- contenitori isotermeici e/o relativi coperchi e/o guarnizioni rotti e/o deteriorati con perdita di frammenti di materiale e/o che non permettono una chiusura ermetica del contenitore.

I prodotti alimentari e i pasti veicolati dovranno essere confezionati, identificati ed etichettati secondo le prescrizioni del presente Capitolato e alla normativa europea, nazionale vigente in materia.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato DOP deve essere grattugiato e confezionato nelle zone di produzione, come previsto dal disciplinare di produzione della DOP. Il Parmigiano Reggiano grattugiato DOP deve essere consegnato nei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione nelle confezioni originali sigillate. Per esigenze straordinarie il Parmigiano Reggiano grattugiato DOP dovrà essere distribuito in confezioni monodose con le medesime caratteristiche previste dal disciplinare di produzione della DOP.

Non è consentito all'I.A. riconfezionare o grattugiare il Parmigiano Reggiano DOP destinato ai nidi d'infanzia e ai punti di somministrazione.

Il pane dovrà essere trasportato e consegnato in sacchi o sacchetti con doppio strato di carta resistente agli strappi. I sacchi o sacchetti devono essere chiusi senza l'utilizzo di punti metallici. È consentito il confezionamento del pane in sacchetti termosaldati, adeguatamente microforati, in materiale plastico per alimenti biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI 13432:2002; il pane così confezionato deve essere veicolato in sacchi con doppio strato di carta resistente agli strappi.

Il trasporto deve avvenire in idonee ceste in materiale lavabile e disinfettabile; tali ceste devono essere mantenute in condizioni ineccepibili di pulizia e stato di manutenzione. Il sacco di carta, contenente il pane, non deve mai essere appoggiato a terra o direttamente sul pianale del vano di carico del mezzo di trasporto o sui contenitori isotermeici o su superfici bagnate, umide o insudiate. Nel caso di strappi accidentali dei sacchi di carta, durante il trasporto, l'I.A. deve provvedere alla sostituzione del pane in esso contenuto.

La frutta fresca deve essere trasportata in cassette o cartoni idonei al trasporto della frutta e identificati come indicato nell'art 31. Nel caso di sfusi, per le quantità non contenibili nelle cassette o nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di una cassetta o cartone, la frutta fresca può essere confezionata in sacchetti di materiale plastico per alimenti biodegradabile e compostabile conformi alla norma UNI 13432:2002, idoneamente chiusi e identificati come indicato nell'articolo "*Etichettatura delle derrate e contenitori*". È vietato l'uso di cassette riciclate anche se opportunamente pulite e lavate che precedentemente sono state utilizzate per il trasporto di alimenti di origine animale.

L'I.A. dovrà prevedere, nel suo manuale di autocontrollo aziendale, la rilevazione e registrazione della temperatura e dell'ora al momento della partenza dal centro di cottura delle derrate alimentari crude deperibili destinate ai nidi d'infanzia e dei pasti del vitto comune, dei menù alternativi, delle diete e del formaggio grattugiato. Il monitoraggio delle temperature delle derrate alimentari crude deperibili destinate ai nidi d'infanzia saranno rilevate di ogni materia prima deperibile trasportata, mentre per i pasti veicolati, saranno rilevate le temperature a campione di ogni tipologia di piatto

componente il pasto (primo, secondo, contorno e frutta se di IV gamma) e per ogni plesso scolastico servito.

L'I.A. deve pertanto provvedere a dotare il centro cottura, i nidi d'infanzia e i punti di distribuzione di termometri con sonda ad infissione per il controllo quotidiano della temperatura delle derrate alimentari crude e dei pasti veicolati.

21. Mezzi di trasporto

All'I.A. spetta trasportare dal Centro cottura le derrate alimentari crude ai nidi d'infanzia e i pasti veicolati prodotti ai punti di distribuzione.

Per l'esecuzione del servizio di ristorazione l'I.A. deve mettere a disposizione mezzi sufficienti (per numero e capacità di trasporto) ed il personale da impiegare per il servizio stesso.

L'I.A. deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (minori emissioni e minori consumi energetici) per il trasporto dei beni necessari all'esecuzione del servizio, quali: veicoli euro 6, veicoli elettrici, veicoli ibridi o veicoli alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e al capitolo IV dell'Allegato II del Reg. 852/2004. Devono essere in possesso della notifica ai sensi del Reg. CE 852/2004 e secondo la D.G.R. 79-7605 del 26/11/2007 presentata all'Autorità Sanitaria competente.

Le pareti del vano di carico e dei portelloni devono essere completamente rivestite di materiale tale da garantire una facile e adeguata pulizia, detersione e disinfezione.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.

Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C. in regola con la normativa vigente relativamente alla circolazione dei mezzi di trasporto. I veicoli utilizzati per il servizio di trasporto dovranno rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale.

È fatto obbligo all'I.A. di eseguire un'accurata pulizia e detersione giornaliera e almeno una sanificazione (pulizia, detersione e disinfezione) settimanale dei mezzi di trasporto e dei contenitori isotermici, al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti e pasti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dall'I.A. e sul mezzo deve essere disponibile la modulistica aggiornata che attesta l'avvenuta pulizia, detersione e disinfezione del mezzo.

L'I.A. è tenuta altresì ad effettuare la manutenzione periodica dei suddetti automezzi e a tenerli in perfetta efficienza.

L'I.A. dovrà produrre l'elenco dei mezzi destinati al servizio di trasporto delle derrate alimentari crude e dei pasti veicolati per il Comune di Moncalieri, con l'indicazione del proprietario/fornitore del mezzo, il modello, la categoria, la classe, il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale, la targa, il piano di consegne, e la copia delle carte di circolazione. Tale elenco deve essere consegnato prima dell'inizio del servizio di ristorazione di ogni anno scolastico.

Premesso che è previsto il seguente requisito di esecuzione: ubicazione del centro di cottura ad una distanza di percorrenza tra il centro di cottura e le sedi scolastiche non superiore a 35 minuti (risultante da fonti ufficiali: Via Michelin).

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti veicolati nei singoli refettori e delle derrate alimentari crude ai nidi d'infanzia, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti e delle derrate alimentari crude. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C. prima dell'inizio del servizio di ristorazione di ogni anno scolastico.

Ogni variazione relativa al trasporto e al piano di percorrenza, deve essere comunicata tempestivamente all'I.A.

È tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari e pasti non destinate al servizio oggetto del presente Capitolato. Gli automezzi devono esporre la seguente indicazione: "Trasporto pasti – Ristorazione scolastica Comune di Moncalieri".

È vietato il trasporto promiscuo di materiale d'uso e/o di consumo con pasti veicolati.

È vietato il trasporto di qualsiasi tipologia di derrata alimentare, materiale d'uso e materiale di consumo o pasti veicolati nella cabina di guida. Per il trasporto deve essere esclusivamente utilizzato il vano di carico.

22. Distribuzione

Il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione, nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado e il personale addetto alla preparazione dei pasti nei nidi d'infanzia deve essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di utenti presenti, compreso il personale docente e gli educatori e tutti gli utenti autorizzati ad usufruire del servizio.

Per ogni punto di distribuzione e per ogni turno/flusso distributivo e in base alla tipologia di servizio deve essere garantito un numero di addette/i alla distribuzione non inferiore ad un rapporto di:

- 1:30 - cioè una addetta/o ogni 30 pasti distribuiti, per il servizio al banco in aula (servizio effettuato solo in caso di eventi straordinari concordati fra A.C. e I.A.);
- 1:35 - cioè una addetta/o ogni 35 pasti distribuiti, per il servizio al tavolo (a titolo esemplificativo le scuole dell'infanzia);
- 1:40 - cioè una addetta/o ogni 40 pasti distribuiti, per il servizio al carrello (a titolo esemplificativo : Scuola Marconi);
- 1:50 - cioè una addetta/o ogni 50 pasti distribuiti, per il servizio al self-service (Scuole Calvino e Montessori).

È accettata dall'A.C. una tolleranza pari al 10% (dieci) sul rapporto addette/utenti 1:30 - 1:35 – 1:40 mentre per il rapporto addette/utenti 1:50 la tolleranza è pari all'8% (otto).

Per ogni nido d'infanzia il rapporto addette/utenti deve essere: un cuoco/cuoca ogni 15 - 20 utenti circa eventualmente coadiuvato/a da un'aiutocuoco/aiutocuoca nei nidi più grandi (Asilo Piccolo Principe e Asilo Arcobaleno).

Il rapporto addetti e utenti per la distribuzione dei pasti veicolati, deve essere calcolato sul numero totale complessivo degli utenti presenti nel plesso scolastico e non deve essere calcolato sul numero degli utenti dei singoli turni o flussi di distribuzione.

Per turno si intende quando il servizio subisce un'interruzione della durata tale da consentire all'addetto di cambiare la divisa ed effettuare la pulizia, detersione e disinfezione dei tavoli e la pulizia parziale del pavimento (rimozione residui grossolani). Durante l'interruzione nel refettorio non sono presenti utenti oppure occupano solo alcuni tavoli del refettorio (es. 1/5 del totale).

Per flusso si intende quando il servizio non subisce interruzioni e gli utenti entrano nel refettorio ininterrottamente o con brevi sospensioni e i tavoli sono occupati a ciclo continuo. Durante le brevi sospensioni i tavoli liberi vengono puliti e detersi.

Per il calcolo del rapporto (addette e utenti e cuoco/a e pasti da preparare e distribuire) dovranno essere prese in considerazione anche le condizioni strutturali del plesso scolastico, il numero di diete speciali e/o menù alternativi da gestire, il numero di turni o flussi di distribuzione, il tempo che intercorre tra un turno e quello successivo, le attività da svolgere (apparecchiamento, sparcchiamento, pulizia, detersione dei tavoli ed eventuale apparecchiamento per il turno successivo), e tutte le attività e/o servizi che possono influire sul regolare funzionamento del servizio.

L'A.C. si riserva la facoltà di chiedere l'aumento dei suddetti rapporti ove si evidenziassero particolari problematiche; tutte le variazioni di rapporto devono essere concordate tra l'A.C. e l'I.A. L'I.A. è tenuta ad incrementare l'orario e/o il numero delle addette alla preparazione dei pasti e alla distribuzione per garantire gli adempimenti del Capitolato, per misure straordinarie di contenimento epidemie, per l'aumento del numero dei pasti da preparare e/o da distribuire, con particolare riferimento alle diete speciali ed ai menu alternativi e l'A.C. può richiedere tali incrementi qualora le diete e i pasti alternativi siano in numero 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.

Con riferimento agli obiettivi del presente articolo il tempo dedicato alla pausa mensa delle addette alla preparazione di pasti e alla distribuzione non rientra nel novero delle ore lavorative. L'I.A. deve richiedere all'A.C. la possibilità di apportare variazioni e/o integrazioni, fornendone adeguata motivazione, sia ai rapporti numerici tra addetti ed utenti, sia alle integrazioni degli orari o degli addetti nei citati processi di lavoro che rendano necessarie tali variazioni e/o integrazioni

Presso ogni punto di distribuzione e cucina dovrà essere tenuto un registro firma mensile con articolazione giornaliera, che riporti per ogni operatore assegnato (compresi gli addetti in sostituzione) il nominativo, l'orario di lavoro settimanale e giornaliero (inizio e fine), dal quale dovranno risultare le eventuali assenze e relative sostituzioni o spostamenti di personale. Detto modulo firma dovrà essere conservato presso la sede scolastica e nido d'infanzia fino al 15 del mese successivo (es.: modulo compilato mese di marzo conservato sino al 15 aprile).

Il personale assente dovrà essere immediatamente sostituito, con altro personale formato.

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.

L'I.A. deve garantire la presenza di un addetto/a cuoco/a al ricevimento dei pasti veicolati e delle derrate alimentari crude presso ogni plesso scolastico e nido d'infanzia.

23. Operazioni da effettuare nell'ambito della distribuzione/preparazione dei pasti

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

Per i nidi d'infanzia, per le scuole dell'infanzia e per le classi prime e seconde delle scuole primarie (se richiesto dalla direzione e in accordo con l'A.C.) sarà effettuato il servizio al tavolo; per le classi terze, quarte e quinte delle scuole primarie e per le scuole secondarie di 1° grado e adulti la distribuzione sarà effettuata al carrello o alla linea self.

Nei locali del refettorio e delle cucine dei nidi d'infanzia non devono essere presenti medicinali o alimenti o prodotti diversi da quelli previsti dal menù del giorno.

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 (osservatorio mensa, ecc.).

Il personale addetto alla somministrazione e preparazione dei pasti prima, durante e dopo la distribuzione e la preparazione dei pasti dovrà adempiere a tutte le procedure previste dal piano di autocontrollo e alle prescrizioni di cui agli artt. successivi relativi all'igiene del personale ed in particolare:

- effettuare il controllo preoperativo con il fine di verificare l'idoneità igienico sanitaria di tutti i locali e attrezzature e la presenza di infestanti o loro segni (refettorio/i, cucina, office, spogliatoi, servizi, ecc.), il corretto funzionamento degli impianti, degli elettrodomestici e strumenti presenti (banco termico, boiler, termometro, bilancia, forno, forno a microonde, cucine a gas, ecc.) e l'idoneità dell'acqua di rete dopo il flussaggio;

- indossare mascherina e guanti durante le seguenti attività: lavorazione, cottura e confezionamento alimenti compresi quelli che subiranno una cottura, somministrare i pasti, preparare i tavoli, riempire le caraffe di acqua, mondare, lavare e tagliare la verdura e la frutta;
- controllare al ricevimento delle derrate alimentari nelle cucine la corrispondenza con il menù del giorno e gli schemi dietetici e le quantità in base alle presenze del giorno e richiedere immediatamente le eventuali integrazioni necessarie per svolgere regolarmente il servizio.
- verificare l' idoneità delle derrate alimentari con la misurazione e registrazione delle temperature e verifica visiva dell' integrità delle confezioni e dell' esclusione di eventuali contaminazioni con particolare attenzione alle derrate destinate alle diete speciali. La temperatura delle derrate alimentari deve essere effettuata posizionando l' alimento su una superficie neutra e non su una superficie riscaldata. In caso di non conformità di temperatura o integrità delle confezioni la cuoca deve verificare la temperatura e l' integrità di tutte le confezioni contenenti la stessa tipologia di alimento. Al termine del controllo deve contattare immediatamente l' I.A. per la sostituzione delle derrate alimentari non conformi. Il rilevamento delle temperature e il controllo delle confezioni devono essere effettuati in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni (immediatamente dopo la consegna nella cucina). La registrazione delle temperature deve avvenire subito dopo la rilevazione; le temperature devono essere registrate su moduli dedicati. Gli alimenti non conformi devono essere immediatamente identificati, segregati e separati dalle altre derrate alimentari conformi. L' I.A. deve consegnare le integrazioni delle derrate alimentari non conformi in tempo utile per svolgere il regolare servizio di preparazione dei pasti e della loro distribuzione dei pasti;
- controllare, al ricevimento dei pasti del vitto comune, delle diete speciali e dei menù alternativi, la corrispondenza con il menù del giorno e gli schemi dietetici e le quantità in base alle presenze del giorno e richiedere immediatamente le eventuali integrazioni necessarie per svolgere regolarmente il servizio;
- verificare l' idoneità dei pasti del vitto comune e dei menù alternativi con la misurazione e registrazione delle temperature e verifica visiva dell' integrità delle confezioni e delle gastronomie e dell' esclusione di eventuali contaminazioni. La temperatura dei pasti deve essere effettuata posizionando la gastronomia su una superficie neutra e non su una superficie riscaldata. In caso di non conformità di temperatura l' addetta deve verificare la temperatura di tutte le gastronomie o piattini contenenti la stessa tipologia di alimento. Al termine del controllo deve contattare immediatamente l' I.A. per la sostituzione dei pasti del vitto comune e/o dei piatti dei menù alternativi non conformi. Il rilevamento delle temperature deve essere effettuato in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni (immediatamente dopo la consegna nel refettorio). La registrazione delle temperature deve avvenire subito dopo la rilevazione; le temperature devono essere registrate su moduli dedicati. Le gastronomie e i piattini contenenti alimenti non conformi devono essere immediatamente identificati, segregati e separati dagli altri pasti veicolati;
- verificare l' idoneità delle diete speciali con la misurazione e registrazione delle temperature e la verifica visiva dell' integrità della chiusura ermetica del piattino o contenitore. In caso di esito non conforme di temperatura o dell' integrità chiusura, deve essere richiesta immediatamente la sostituzione. Le diete speciali per utenti celiaci, allergici o codici rossi (cd. allergie gravi) devono essere trasportate in contenitori monopasto e il personale deve rilevare le temperature dei singoli piatti che compongono la dieta; non è ammessa la rilevazione a campione. Per le diete non rientranti fra quelle sopra indicate ed eventualmente consegnate in contenitori isoterme che contengono i piatti destinati a diversi utenti, le temperature possono essere rilevate per tipologia di pietanza (prosciutto cotto, formaggio, pasta, filetto di platessa, petto di pollo ai ferri, patate, carote all' olio, insalate, ecc.). Nella fattispecie l' I.A. deve tener conto del rischio di contaminazione crociata fra le diete, dovuta alla pellicola forata per il rilievo della temperatura, e

deve mettere in atto idonee procedure per evitare tale pericolo. La registrazione delle temperature deve avvenire immediatamente dopo la rilevazione su moduli dedicati;

- effettuare, secondo le istruzioni descritte nel manuale di autocontrollo aziendale e secondo le prescrizioni del presente Capitolato, tutte le operazioni e le registrazioni per la preparazione delle colazioni, dei pasti e delle merende, oltre alle operazioni di pulizia, detersione e disinfezione da effettuare al termine del servizio per il riassetto della cucina.;
- lavare accuratamente la frutta e/o la verdura secondo le procedure del manuale di autocontrollo aziendale e verificare l'eventuale frutta e/o verdura da scartare e contattare l'I.A. per reintegrare la quantità mancante dovuta allo scarto della frutta e/o verdura non edibile. L'I.A. deve consegnare le integrazioni delle derrate alimentari in tempo utile per svolgere il regolare servizio di preparazione dei pasti e della distribuzione dei pasti;
- preparare il piatto campione, nei refettori, per ciascuna portata prevista dal menù del pasto comune, con esclusione degli alimenti distribuiti a numero (petti di pollo, filetti di platessa, prosciutto, ecc.). L'addetta per l'allestimento dei piatti campione deve far riferimento alle tabelle di grammatura predisposte dall'I.A.; la bilancia e le tabelle devono essere a disposizione per consentire l'eventuale verifica delle porzioni distribuite. In sostituzione del piatto campione può essere esposta la fotografia dei piatti che compongono il menù. Il piatto campione ha la finalità di consentire al personale dell'I.A. o al personale addetto ai controlli, di verificare la corretta quantità di cibo e omogeneità della porzione distribuita ai singoli utenti;
- aerare, se necessario, i locali nei quali si svolge il servizio di ristorazione (refettori, aule) prima della somministrazione dei pasti;
- 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;
- distribuire tutta la quantità di prodotto, dei pasti veicolati, presente nelle gastronorm e nei contenitori termici; l'eventuale quantità non distribuita dovrà essere recuperata secondo quanto dichiarato in sede di gara relativamente alla gestione delle eccedenze alimentari;
- utilizzare utensili adeguati, puliti e calibrati in base alle pietanze e alle fasce di età degli utenti;
- riattivare le diete speciali e i menù alternativi con il forno a microonde seguendo le istruzioni di regolazione della potenza e/o dei minuti indicati nell'istruzione predisposta dall'I.A. Rilevare la temperatura dell'alimento riattivato con apposito termometro e registrare il dato sul modulo dedicato. Per le diete speciali controllare il nominativo, l'alimento e l'intolleranza o l'allergia, e consegnare la dieta all'utente assicurandosi dell'identità dello stesso confrontandosi con l'insegnate;
- sprecchiare i tavoli, ritirare e svuotare le caraffe con l'acqua non utilizzata dopo la consumazione del pasto o tra un turno/flusso e l'altro. Le caraffe utilizzate nei turni/flussi precedenti prima del riuso per il turno/flusso successivo devono essere detersi. Non è consentito effettuare il semplice risciacquo;
- pulire detergere, i tavoli tra un turno/flusso di distribuzione e quello successivo;
- pulire i pavimenti, tra un turno/flusso e l'altro, se eccessivamente sporchi di residui alimentari;
- apparecchiare e collocare le caraffe sui tavoli per il turno/flusso successivo;
- inserire al termine del servizio le gastronorm nei contenitori isotermici e ritirare il pane e la frutta non distribuita negli appositi contenitori per il ritiro secondo quanto dichiarato in sede di gara relativamente alla gestione delle eccedenze;
- cambiare la divisa per effettuare le operazioni di pulizia, detersione e disinfezione al termine del servizio o fra un turno/flusso e quello successivo. Per il semplice sbarazzo dei tavoli dei refettori tra un flusso e quello successivo, o per la semplice detersione di piccoli utensili e/o elettrodomestici durante le attività effettuate in cucina, il personale impossibilitato a indossare la divisa dedicata alle pulizie, per ragioni di tempo, logistica o carenza di personale, deve indossare

un davantino monouso sopra la divisa utilizzata per la distribuzione o per la preparazione dei pasti. Tale davantino al termine delle operazioni di detersione sarà cambiato o eliminato;

- sparecchiare e raccogliere i rifiuti negli appositi sacchi/contenitori;
- aerare, pulire, detergere e disinfettare i tavoli le sedie e detergere i pavimenti del/i refettorio/i e di tutti i locali utilizzati per il servizio (cucina, office, ecc.);
- detergere e disinfettare i piatti, le posate, i bicchieri, i vassoi, gli utensili, le caraffe 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..

Nelle scuole in cui i pasti sono consumati nelle aule, compresi i nidi d'infanzia, prima del consumo dei pasti, il personale dovrà:

- aerare i locali, detergere e disinfettare i tavoli o i banchi e le superfici utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- sistemare la tovaglietta, il tovagliolo, il bicchiere, le posate, il pane e il frutto o dessert sui tavoli o sul banco (esclusi gli yogurt che devono essere conservati nei contenitori termici o nei frigoriferi e distribuiti solo al momento della somministrazione);
- disporre la/e caraffa/e con l'acqua di rete sui tavoli o sul banco o cattedra all'uopo dedicata o mettere la bottiglietta di acqua su ogni banco;
- per le scuole d'infanzia, primaria e secondaria di I grado, preparare una linea di distribuzione con il/i carrello/i e carrelli neutri con le gastronorm, gli utensili e il materiale d'uso necessario per la distribuzione dei pasti, facendo particolare attenzione ad evitare contaminazioni degli alimenti, materiali e utensili;
- aerare i locali e ritirare i piatti al termine della distribuzione. Eliminare gli avanzi (compresa l'acqua) negli appositi contenitori per rifiuti e successivamente pulire, detergere e disinfettare i banchi e le superfici utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- rimuovere i residui alimentari presenti sul pavimento delle aule.

Nei punti di distribuzione tutti gli alimenti non distribuiti compresi gli alimenti destinati a utenti intolleranti o allergici assenti il giorno del consumo (pane, frutta fresca, mousse, cioccolata, succhi di frutta, ecc.) non devono essere conservati presso i refettori, ma ritirati dall'I.A. e gestiti secondo l'art. ad oggetto "*Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari*" o secondo le procedure previste dal manuale di autocontrollo aziendale.

Il personale delle cucine dei nidi d'infanzia e dei refettori deve verificare la temperatura degli alimenti (pasti e derrate) in modo rapido e durante la rilevazione non devono essere aperte contemporaneamente più gastronorm o contenitori contenenti gli alimenti o i piattini dei menù alternativi o diete speciali. Terminato il rilevamento della temperatura conforme, le gastronorm e le derrate alimentari devono essere subito collocate nel banco o carrello termico o nel contenitore isotermico o nel frigorifero. I piatti dei menù alternativi e delle diete speciali devono essere conservati nei loro contenitori sino al momento della riattivazione e/o somministrazione.

Il personale delle cucine dei nidi d'infanzia e dei refettori, al termine delle attività di preparazione e/o distribuzione dei pasti il personale deve svolgere tutte le operazioni di pulizia, detersione e

disinfezione secondo le istruzioni presenti nel manuale di autocontrollo aziendale (modalità e frequenze).

Nelle scuole in cui i pasti sono consumati nelle aule, l'intervento di detersione e disinfezione del banco e delle superfici utilizzate per il servizio di somministrazione e la rimozione dei residui alimentari dal pavimento dovranno essere immediati e tali da rendere accessibile il locale nei tempi e nei modi richiesti dalla scuola.

Tutte le operazioni di pulizia devono essere registrate su apposita modulistica prevista dal manuale di autocontrollo aziendale.

Gli alimenti rilevati non conformi al ricevimento (derrate alimentari e pasti), dovranno essere eliminati presso la cucina o il plesso scolastico al termine del servizio, salve diverse indicazioni dell'A.C.

TITOLO V NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI E ALLA DISTRIBUZIONE DEGLI STESSI.

24. Personale

Prima dell'inizio del servizio e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei centri di cottura, nelle cucine dei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione con l'indicazione delle mansioni, delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza 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.

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

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale.

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

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, la sicurezza e la prevenzione sui luoghi di lavoro in conformità di quanto previsto dalla normativa vigente; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'A.C.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dei nidi d'infanzia e alla distribuzione dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'I.A. saranno tenuti ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale dell'A.C. e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dall'A.C..

Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

L'I.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'A.C.

L'I.A. sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, con riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

25. Formazione del personale

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 a 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), procedure di autocontrollo e HACCP. Tali corsi dovranno essere rivolti a tutto il personale coinvolto nel servizio di ristorazione compresi i

dipendenti delle aziende che svolgono attività in subappalto (es.: addetti al trasporto dei pasti, e delle derrate alimentari e del ritiro dei vuoti; manutentori, lavoratori interinali, ecc.). Inoltre, l'I.A. è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale, con congruo anticipo, tutte le iniziative di formazione svolte durante l'anno, specificando le date, gli orari, gli argomenti e la sede dei corsi, al fine di consentire al personale comunale o di altre imprese autorizzate dall'A.C., a partecipare agli incontri formativi. L'I.A. è obbligata a trasmettere ogni variazione del programma di formazione trasmesso all'A.C.

La formazione, oltre a quanto previsto dalle normative vigenti, dovrà trattare i seguenti argomenti per tutto il personale, anche quello supplente:

- aspetti nutrizionali
- importanza del consumo di frutta e verdura;
- importanza della riduzione di sale nell'alimentazione e dei condimenti;
- allergie e intolleranze alimentari;
- la normativa sull'etichettatura, con attenzione all'indicazione degli allergeni;
- importanza del recupero di alimenti non distribuiti;
- corretta gestione dei rifiuti in base alle modalità individuate dal Comune;
- corretto comportamento con l'utenza.

Inoltre, per il personale addetto alla distribuzione compreso il personale dei nidi d'infanzia:

la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari.

Per gli addetti alla cucina del centro cottura e dei nidi d'infanzia:

le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Tutte le attività di formazione dovranno essere documentate con data, orario, sede, docente/i, gli argomenti trattati, esito dei test, se previsti, e le firme dei partecipanti.

Inoltre, il personale operante nelle scuole e nei nidi d'infanzia deve essere formato per monitorare gli avanzi e la conseguente gradibilità con strumenti e modalità adeguate (corsi di comunicazione, corsi di educazione alimentare, utilizzo indicatori oggettivi e soggettivi per rilevare la soddisfazione dell'utente, tipo schede di gradibilità)

26. Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno quinquennale (documentata) nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. e di adeguata formazione documentata (preferibilmente diploma universitario o laurea in tecnologie alimentari).

Il Responsabile del servizio è figura di riferimento per l'A.C. per la gestione del servizio e soluzione delle criticità. Pertanto, deve essere presente e reperibile ogni giorno di funzionamento del servizio dalle ore 8.00 alle ore 17.00 e in caso di emergenza.

Il Responsabile assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente Capitolato, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul

- mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
 - all'esplicazione della funzione di referente principale, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi)
 - comunicare immediatamente, in forma scritta, all'A.C. qualsiasi variazione organizzativa.

In caso di assenza superiore a tre giorni o impedimento prolungato del Responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Responsabile di pari professionalità e darne immediata comunicazione scritta all'A.C.

TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

27. 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 Regg. 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'I.A.

28. 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, agli allegati al presente CSA qui integralmente richiamati, ai CAM 2020 (D.M. 10/03/2020 n. 65), ai “Criteri Microbiologici per i Prodotti Alimentari – Produzione e Commercializzazione/Distribuzione - Allegato 1 – Protocollo Tecnico rev. 5/2022” 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.

L'I.A. dovrà fornire all'A.C. informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste, trasmettendo un prospetto indicante: nome, sede e recapito telefonico del fornitore, marca, nome del prodotto e sede del produttore, regione/stato di provenienza delle materie prime o materia prima prevalente, oltre alle schede tecniche dei prodotti e ai rapporti di prova delle analisi, che devono essere disponibili a prima richiesta, di ogni materia prima o alimento utilizzato per il servizio di ristorazione. Le analisi delle derrate alimentari utilizzate dovranno essere eseguite da laboratori accreditati per mandato dell'I.A. e/o del produttore/fornitore.

Le schede tecniche di prodotto dovranno contenere le caratteristiche qualitative/commerciali (peso e/o pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, temperature di conservazione, tempo di stagionatura, ingredienti, specifiche sugli allergeni, ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature di trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, e altre informazioni utili a valutare e qualificare il prodotto.

Le derrate alimentari dovranno essere confezionate ed etichettate conformemente alle leggi europee e nazionali vigenti (articolo ad oggetto “Etichettatura delle derrate e contenitori”).

L'A.C. si riserva di verificare la conformità dei prodotti a quanto previsto nelle tabelle merceologiche e nelle schede tecniche. In caso di non conformità, si farà luogo all’applicazione della penalità di cui agli articoli successivi del presente capitolato.

L'I.A. dovrà individuare più fornitori per una stessa referenza, in modo da soddisfare le richieste previste da codesto Capitolato d’Appalto, nel caso di difficoltà di reperibilità nel mercato di una determinata materia prima. L'I.A. dovrà dimostrare di aver contattato tutti i fornitori referenziati al fine di garantire l’acquisto della materia prima. In caso di irreperibilità l'I.A. dovrà documentarlo come descritto nelle tabelle merceologiche.

Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari, l'I.A. deve limitare al minimo indispensabile i passaggi intermedi ed avvalersi di fonti di approvvigionamento prossime al diretto produttore o primo trasformatore, privilegiando forme di cooperazione tra gli stessi produttori. Tali prodotti devono preferibilmente avere una filiera piemontese, dalla produzione, trasformazione e distribuzione sino al consumo finale.

I prodotti alimentari presenti nei nidi d’infanzia e nei Punti di Distribuzione devono essere esclusivamente quelli contemplati nelle Tabelle Merceologiche di cui agli allegati al presente CSA.

I prodotti alimentari non conformi rilevati nel centro cottura, nelle cucine dei nidi d'infanzia e nei Punti di Distribuzione devono essere segregati in area apposita ed opportunamente identificati, in attesa di valutazione e/o smaltimento.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi europee e nazionali vigenti. È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM). A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente sia nazionale che europea.

29. Etichettatura delle derrate e contenitori

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 oltre alla data di apertura confezione originale, data di confezionamento e data entro la quale è previsto il consumo o l'utilizzo (shelf life). 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 toielettato, 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 shelf life 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;
- le etichette degli alimenti confezionati dall'I.A. in gastronorm, vaschette, piattini, ecc., destinati ai punti di distribuzione per il servizio di distribuzione (es. prosciutto cotto affettato, formaggio tagliato in porzioni, ecc.) e nelle cucine dei nidi d'infanzia per la preparazione dei pasti devono riportare: nome prodotto, marchio e/o nome del produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza o tmc originale, data confezionamento, data consumo; oppure gli alimenti possono essere identificati con la fotocopia dell'etichetta originale oltre alla data di confezionamento e data consumo. Sono ammesse fotocopie cumulative esclusivamente per i prodotti destinati alle cucine dei nidi d'infanzia e consumati nella stessa giornata;
- le etichette della frutta fresca, frutta sciroppata o di IV (quarta) gamma riconfezionata dall'I.A. in sacchetti, vaschette, piattini, ecc., destinata ai punti di distribuzione e nei nidi d'infanzia per eventuali integrazioni/rotti devono riportare: nome prodotto, marchio e/o nome del produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza o tmc originale (ad esclusione della frutta fresca), data apertura confezione originale (ad esclusione della frutta fresca), data confezionamento (ad esclusione della frutta fresca), data consumo; oppure i prodotti possono essere identificati con la fotocopia dell'etichetta originale oltre alla data di apertura della confezione originale (ad esclusione della frutta fresca), data di confezionamento (ad esclusione della frutta fresca) e data consumo;
- le etichette del pane, consegnato nei punti di distribuzione e nei nidi d'infanzia, devono riportare: nome e sede dello stabilimento del produttore e del confezionatore, la tipologia di

prodotto (es. quadrotta, bocconcino, ecc.), gli ingredienti (secondo il Reg. (UE) 1169/2014), il peso, la data di produzione;

- 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 alimentari e non alimentari, destinati ad essere utilizzati per il servizio di ristorazione del Comune di Moncalieri, presenti nel centro cottura, devono essere chiaramente identificati come prodotti destinati al Comune di Moncalieri.

Tutti i prodotti ortofrutticoli freschi, biologici, da produzione integrata e convenzionali, in stoccaggio nel centro cottura e nei nidi d'infanzia 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 staccare, coprire, far coprire dal fornitore anche parzialmente, l'etichetta del produttore originale quando presente, con le etichette del condizionatore, grossista, confezionatore, fornitore o con altro materiale adesivo diverso.

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

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

Nel centro cottura i prodotti alimentari e non alimentari non conformi o restituiti dalle scuole e dalle cucine 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.

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

TITOLO VII TABELLE DIETETICHE, MENU', DIETE SPECIALI

30. Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

L'I.A. dovrà garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù che annualmente verranno approvati dall'Asl Competente e nelle quantità necessarie e previste dall'A.C. in accordo con l'ASL. Si rimanda agli allegati (Menù approvati nell'anno scolastico 2022-2023 e Tabelle Dietetiche) che costituiscono la base del presente capitolato ma non sono esaustive, in quanto vanno aggiornate annualmente in base all'effettivo menù approvato. Pertanto durante il corso dell'appalto 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 ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né l'A.C. né l'I.A. abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'I.A se non previa intesa e autorizzazione dell'A.C.

31. Quantità delle vivande

Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle tabelle dietetiche (che potranno essere aggiornate annualmente) aumentate in misura non inferiore al 5% (cinque per cento), per consentire eventuali sostituzioni di cibo in caso di incidente casuale durante la distribuzione del pasto (rovesciamento di un piatto, etc.); non è ammessa una variazione di peso in difetto. Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti soggetti a riscossione che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base delle presenze. Non è consentita una variazione di peso in difetto.

L'I.A deve fornire evidenza del peso inviato presso ogni nido d'infanzia e ogni singolo punto di distribuzione. Pertanto, all'atto del confezionamento, l'I.A. deve documentare il peso e il numero delle porzioni, delle derrate alimentari inviate giornalmente. Vista l'importanza della corretta porzionatura ai fini dell'equilibrio nutrizionale dei pasti, l'I.A. dovrà adottare, nei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione, modalità precise, al fine di garantire la porzione a cotto o a crudo, come ad esempio l'uso di utensili con dimensioni diverse a seconda della fascia di età, per i quali è stata verificata la corrispondenza tra grammatura a crudo e volume a cotto o l'utilizzo di una bilancia per effettuare il "piatto campione". Il "piatto campione", del pasto comune, nei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione deve essere effettuato per tutti i piatti che compongono il menù giornaliero, ad eccezione di quelli somministrati a numero; in tal caso l'I.A. deve esporre agli utenti la quantità di alimento o porzione (numero) da distribuire al singolo utente. In sostituzione del piatto campione effettuato sul punto di distribuzione potrà essere utilizzato come riferimento, per gli addetti alla somministrazione, la fotografia del piatto campione, del primo, del secondo e del contorno. Le fotografie devono essere eseguite in modo tale che la proporzione fra immagine e porzione reale si avvicini il più possibile alla scala 1:1, cioè l'immagine deve avvicinarsi il più possibile alla grandezza naturale. Per facilitare le addette alla somministrazione l'I.A. deve predisporre una tabella nella quale sono indicate il numero o le misure per produrre la porzione con la grammatura stabilita (es. pasta corta: 1 cucchiaio e 1/2; passato di verdure con pasta: 2 mestoli medi pieni; spinaci: 2 prese di pinza o 1 abbondante; ecc.).

Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà essere adeguatamente formato relativamente al rispetto delle grammature durante la distribuzione dei pasti. Tale formazione dovrà essere documentata.

Le bilance presenti nel centro cottura, nelle cucine dei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione, con cui l'I.A. garantisce il peso devono essere sottoposte a tarature, almeno una volta l'anno,

secondo un'apposita procedura predisposta dall'I.A. La documentazione della taratura delle bilance deve essere conservata presso il luogo dove è presente la bilancia e disponibili al momento del controllo da parte degli organismi preposti o esibiti a prima richiesta dell'A.C.. Presso ogni nido d'infanzia e presso ogni punto di distribuzione dovrà essere presente una bilancia elettronica, a disposizione del personale dell'I.A., o dell'A.C. o dei rappresentanti degli organismi di controllo, o dei componenti dell'Osservatorio mensa per la verifica della grammatura delle porzioni da distribuire o distribuite al momento del consumo del pasto. Le bilance presenti nei nidi d'infanzia devono avere caratteristiche tali da permettere alle cuoche di pesare le derrate alimentari crude consegnate e verificare se la quantità consegnata è sufficiente per la preparazione dei pasti in base al numero degli utenti presenti.

L'I.A. può anche redigere tabelle indicando l'equivalente quantità di cibo da somministrare, secondo le grammature stabilite, facendo riferimento a strumenti di misura come mestolo, cucchiaio grande, recipienti, ecc., fermo restando l'obbligo della presenza della bilancia per la verifica della grammatura dei pasti distribuiti.

32. Menù

In via generale i menù sono articolati rispettivamente in menu invernale e menu estivo, comprensivi di variazioni stagionali (menù primaverile) in considerazione delle condizioni del clima la data d'introduzione dei menù è stabilita dall'A.C. con congruo preavviso all'I.A.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti.

I menù elaborati dovranno garantire il rispetto delle tabelle merceologiche, delle tabelle dietetiche e dei CAM 2020. Nel menù dovrà essere indicato 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. e al punto di distribuzione il giorno del consumo.

L'I.A. dovrà esporre nei locali dei refettori, 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'Amministrazione comunale 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 sui siti istituzionali dell'istituto scolastico, dell'I.A. 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.

33. Variazione del menù

L'A.C. potrà richiedere variazioni del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, comprovato in sede di incontro con l'Osservatorio Mensa e/o da indagini di gradimento

dei piatti. L'I.A. potrà proporre eventuali variazioni da concordare con l'A.C. anche tenendo conto dei risultati delle verifiche effettuate dagli organismi di partecipazione.

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

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) l'A.C. potrà richiedere alla I.A. un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore, da sottoporre ad approvazione da parte 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. E' consentito, in via temporanea, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, non potabilità dell'acqua, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- motivate/i problematiche/impedimenti relativi alla fornitura di derrate alimentari.

In caso di guasti importanti al centro di cottura l'I.A. deve comunque attrezzarsi per garantire un pasto in legame fresco-caldo equivalente a quello previsto in menù.

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. L'I.A. deve trasmettere la richiesta di deroga all'A.C., corredata da documentazione di associazioni di categoria nazionali e/o regionali, che comprovino l'irreperibilità della derrata in oggetto (a livello nazionale e/o regionale), entro le ore 15.00 (quindici) del giorno precedente l'attivazione del menù da variare; qualora l'A.C. non si esprima sulla deroga entro le ore 16.00 (sedici) del medesimo giorno l'I.A. può variare il menù. Entro le ore 11.00 (undici) del giorno delle variazioni l'I.A. deve comunicare la variazione a tutte le sedi scolastiche interessate; a tale proposito prima dell'inizio del servizio l'I.A. deve apportare le opportune correzioni al menù previsto esposto nei refettori delle scuole (nidi, infanzia, primarie e secondaria).

Con riferimento alla reperibilità delle derrate, l'I.A. non deve superare il tasso di scostamento pari al 5% (cinque percento) tra numero di pasti variati ed il numero di pasti erogati nel trimestre, per ogni ordine scolastico.

L'A.C. e l'I.A. monitoreranno trimestralmente tale tasso di scostamento per tipologia di derrata (es: ortofrutta, carni rosse, carni bianche, formaggi, ecc.); il mancato rispetto del predetto tasso di scostamento può comportare l'irrogazione delle penali.

Tale variazione dovrà, in ogni caso, essere effettuata, e comunque autorizzata dall'A.C., in caso di necessità e urgenza anche verbalmente, a cui dovrà seguire comunicazione scritta.

Qualora vengano introdotte nuove e diverse preparazioni gastronomiche, previo accordo con l'A.C., l'I.A. deve presentare la ricetta, le grammature di tutti gli ingredienti del/i piatto/i proposto/i e le modalità di preparazione e cottura. Nel caso in cui alcuni ingredienti non fossero contemplati nelle tabelle merceologiche l'I.A. deve presentare preventivamente le schede tecniche dei nuovi alimenti e i nomi dei fornitori.

34. Quantità in volumi e in pesi

Sulla base delle tabelle dietetiche (inviata dall'A.C. all'inizio di ogni anno scolastico) l'I.A. dovrà predisporre:

- 1 Tabella pesi a cotto - la tabella di conversione delle grammature “a crudo” in grammature “a cotto” della singola porzione deve essere predisposta per tutti i piatti previsti nei diversi menù, compresi gli alimenti/piatti distribuiti a numero o porzione (fettina, petto, filetto, lasagna, tortino, frittata, polpetta, ecc.). L’I.A. per la predisposizione della tabella di conversione deve prendere in considerazione le procedure di preparazione, i tempi e le tipologie di cottura previste dalla ricetta e utilizzati presso il centro cottura e le cucine dei nidi d’infanzia utilizzando il fattore di variazione (*Yield Factor*): peso alimento cotto/peso alimento crudo come previsto dal sito del CREA al seguente indirizzo: <https://www.alimentinutrizione.it/presentazione-dati>.

Nella tabella di conversione crudo/cotto dovranno essere indicati:

- il peso dell’alimento/piatto completo di tutti gli ingredienti a crudo;
 - il peso dell’alimento finito cotto, compresi gli alimenti somministrati a numero o porzione;
 - il fattore di variazione del peso (determinato con la seguente formula: peso cotto/peso crudo). Il risultato deve essere attendibile e congruente con quanto stabilito dalle tabelle del CREA;
 - la tipologia di cottura e/o il programma utilizzato per la cottura se effettuata nei forni di ultima generazione;
 - la grammatura, in base alla fascia di età, della singola porzione compresi gli alimenti distribuiti a numero o porzione (es.: lasagne, filetti di pesce, petti di pollo, polpette, frittate, tortini, ecc.);
 - la grammatura dell’impasto (liquido, semiliquido o semisolido) versato nelle gastronorm o teglie, necessaria per la produzione di un numero di porzioni di frittate, gateaux e tortini, stabilito dall’I.A. La grammatura deve essere effettuata in base alla tipologia di ordine scolastico;
 - la grammatura, in base alla tipologia di ordine scolastico, della singola porzione di sugo o salsa che viene aggiunta all’alimento base al momento della somministrazione (es.: pasta al sugo, riso allo zafferano, polpette in umido, vitello tonnato, ecc.).
- 2 La tabella delle grammature delle porzioni, di ogni singolo piatto previsto nei menù per la distribuzione dei pasti nei punti di distribuzione e nei nidi d’infanzia. La tabella deve essere predisposta per fascia di utenza (infanzia, primaria, secondaria e adulti) e deve riportare:
 - le grammature di tutti i piatti (primi, secondi, contorni, frutta e/o dessert);
 - le grammature dei sughi, delle salse e dei condimenti aggiunti al piatto nel punto di distribuzione o nei nidi d’infanzia prima o durante la somministrazione;
 - le grammature delle singole porzioni degli alimenti distribuiti a numero o porzione (fettina, petto, filetto, lasagna, tortino, frittata, polpetta, ecc.), e suddivise per fascia di utenza;
 - il numero di porzioni che possono essere ottenute dalla singola gastronorm o teglia, degli alimenti tagliati presso le cucine dei nidi d’infanzia, presso i punti di distribuzione o presso il centro cottura (lasagne, tortini, frittate, ecc.).

L’I.A., nella tabella di conversione, deve prevedere una sezione dedicata al calcolo, per ogni singola verdura e frutta fresca lavorata presso le cucine dei nidi d’infanzia e il centro cottura, della percentuale di scarto originato dalla loro mondatura, al fine di determinare la quantità di parte edibile dell’alimento (finocchi, carote, patate, insalate a foglia, pomodori, ananas, mele, agrumi, banane, ecc.). lo scarto deve essere calcolato per tutte le verdure consumate cotte e crude; sono esclusi gli alimenti di IV (quarta) gamma e surgelati.

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite all’A.C. aggiornate a ogni inizio di anno scolastico ed essere utilizzate dagli addetti al confezionamento nei centri cottura, dalle cuoche dei nidi d’infanzia e dal personale addetto alla somministrazione nei punti di distribuzione o a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di

verificare la rispondenza tra le grammature e le effettive quantità poste in distribuzione o somministrate.

L'I.A. ad ogni variazione dei menù o delle tabelle dietetiche deve aggiornare le tabelle di conversione crudo/cotto e le tabelle ad esse collegate e inoltrare entro 15 (quindici) giorni all'A.C. la documentazione aggiornata. In assenza di parere negativo dell'A.C., tale variazione deve intendersi accettata.

35. Struttura dei menù per i nidi e le scuole d'infanzia, primarie e secondarie di I grado

I menù rivolti agli utenti del servizio di ristorazione dei nidi e delle scuole d'infanzia, delle primarie e delle secondarie di primo grado sono articolati nel seguente modo:

1 scuole d'infanzia, delle primarie e delle secondarie di primo grado

PRANZO
primo piatto
secondo piatto
contorno
pane
frutta o yogurt o budino o dolce
acqua di rete o acqua minerale 150 cl/3 utenti o 50 cl/1 utente per eventuali emergenze
oppure
piatto unico
contorno
pane
frutta o yogurt o budino o dolce
acqua di rete o acqua minerale 150 cl/3 utenti o 50 cl/1 utente per eventuali emergenze

2 scuole secondarie di primo grado

PRANZO
verdura cruda e cotta
pasta al ragù
pane
frutta
acqua di rete o acqua minerale 150 cl/3 utenti o 50 cl/1 utente per eventuali emergenze
oppure
verdura cruda e cotta
carne/pesce impanato
pane
frutta o dolce
acqua di rete o acqua minerale 150 cl/3 utenti o 50 cl/1 utente per eventuali emergenze

3 nidi d'infanzia

COLAZIONE
frutta
PRANZO
Verdura cruda in insalata
primo piatto
secondo piatto
verdura cotta
pane

acqua minerale 50 cl – 75 cl menu estivo
oppure
piatto unco
controno
pane
acqua minerale 50 cl – 75 cl menu estivo
MERENDA
yogurt o latte o gelato, con cereali o biscotti o torta o fette biscottate
oppure
Pizza o bruschetta o pane affettato con marmellata o crema di nocciole, tisana
oppure
frutta, con cereali o biscotti o fette biscottate

Per incentivare una corretta alimentazione e il consumo di verdura l'I.A. dovrà seguire la seguente regole durante la somministrazione : distribuzione prima del secondo e contorno e successivamente il primo.

36. Cestini freddi

L'I.A. dovrà provvedere, su richiesta dell'A.C., alla fornitura di cestini da viaggio per uscite didattiche o, in casi particolari, pasti freddi in monorazione.

I cestini da viaggio per le gite o i pasti freddi possono essere richiesti, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima del giorno del consumo. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e riposti in contenitori isotermitici per il mantenimento di idonea temperatura. I panini e la frutta lavata dovranno essere avvolti separatamente da materiale idoneo al contatto con gli alimenti. Per la preparazione dei cestini da viaggio e dei pasti freddi, dovranno essere contemplati anche i menù alternativi, i menù senza proteine animali e le diete speciali per intolleranze e allergie.

I cestini da viaggio o i pasti freddi dovranno essere così costituiti:

- 1 (un) panino confezionato con 1 (una) porzione (40g) di formaggio stagionato o semi-stagionato (Emmental, Fontal) o 1 (un) panino con 1 porzione (50g) di prosciutto cotto (in caso di trasporto con contenitori termici);
- 1 (una) focaccia bianca monoporzione (70g);
- 1 (un) panino con marmellata;
- 1 (un) succo di frutta;
- 1 (una) banana o 1 (un) frutto di stagione lavato;
- 1 (un) pacchetto di biscotti o crostatina monoporzione da 40 g;
- 1 (una) bottiglia di acqua minerale naturale da 50 cl;
- tovaglioli di carta.

A seguito di richiesta delle scuole l'I.A. dovrà provvedere a tagliare i panini ed a farcirli con gli alimenti.

37. Pasti sostitutivi

Scuole infanzia, primaria e secondaria di primo grado

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 dovrà 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.

38. Diete speciali per patologie

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti (adulti, ragazzi e bambini) dei nidi e delle scuole d'infanzia, delle primarie e secondarie di I grado affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze.

L'I.A. è tenuta a garantire tutti i prodotti presenti negli schemi dietetici forniti dall'A.C. anche qualora si tratti di alimenti non presenti nelle tabelle merceologiche.

La predisposizione delle diete speciali avviene da parte del Servizio Competente dell'A.C.

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

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

Eventualmente, su richiesta dell'A.C., la predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire da parte dell'I.A., fermo restando le seguenti regole:

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, favismo, dislipidemie, dismetabolismi, ecc., dovrà essere presentato all'A.C. un certificato medico di recente rilascio; per i soggetti affetti da patologie croniche conclamate la suddetta documentazione medica non è soggetta alla presentazione annuale;

- nel caso di bambini portatori di allergie/intolleranze alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato all'A.C. un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno.

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

Nel rispetto dello schema dietetico specifico dell'utente, l'I.A. deve fornire lo stesso frutto servito nel menu del vitto comune.

Le diete speciali entreranno in vigore non oltre 24 (ventiquattro) ore successive all'inoltro dello schema dietetico all'I.A..

La fornitura di detti pasti non comporterà variazione di prezzo.

La documentazione sanitaria e per le variazioni dei menù alternativi sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

La preparazione, la cottura e il confezionamento delle diete, presso il centro di cottura deve avvenire in un locale dedicato, mentre presso il nido d'infanzia deve essere individuata un'area (preventivamente sanificata) per la preparazione di diete speciali e/o un momento temporale diversi preferibilmente prima le cotture delle diete speciali facendo particolare attenzione a limitare il rischio di contaminazioni crociate. In tali aree è necessario preventivare linee di preparazione separate (fisicamente, nelle tempistiche di lavorazione o con altre modalità individuate dall'I.A.), 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" sia nel centro di cottura che nei nidi d'infanzia e punti di distribuzione devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente dal resto delle attrezzature, utensili e stoviglie utilizzate per la preparazione del pasto comune e dei menù alternativi.

Le diete dovranno essere preparate con le derrate indicate ed ai valori indicati nelle “Tabelle dietetiche” di cui agli allegati del presente capitolato, al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali, salvo diverse prescrizioni mediche.

Le diete speciali dovranno 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 potranno 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 dovranno risultare perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto indicando sull’etichetta nome e cognome dell’utente, classe e sezione e scuola di appartenenza, 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. Spetta all’I.A. integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tali disposizioni, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

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

L’I.A. per la preparazione e la distribuzione delle diete e menù alternativi cotte, abbattute e somministrate calde dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- preparare le diete in legume refrigerato effettuando, dopo la cottura, il raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o inferiore a + 4°C al cuore del prodotto e conservare a 0°C/+4°C;
- frullare tutti gli alimenti per le diete destinate a utenti con difficoltà alla deglutizione o alla masticazione o che necessitano di una alimentazione fluida;
- garantire durante il trasporto il mantenimento della temperatura delle diete abbattute tra 0°C/+10°C e per le diete fredde da non riattivare, le temperature di legge o dell’autocontrollo aziendale (ricotta, formaggi, prosciutto, yogurt, ecc.). La temperatura delle diete in qualsiasi fase non deve essere inferiore a 0°C;
- trasportare le diete separate dal vitto comune. Le diete per celiaci, allergici e le diete “gravi” devono essere trasportate in contenitori termici monopasto o con modalità equivalenti tali da non compromettere la salubrità del pasto;
- rilevare e registrare, al ricevimento nel punto di somministrazione, la temperatura su modulo dedicato, seguendo le operazioni da effettuare prima della distribuzione, avendo cura di non contaminare accidentalmente le diete;
- riattivare, poco prima della somministrazione, i pasti dietetici nel forno a microonde, previa fornitura da parte dell’I.A. presso ogni punto di distribuzione, di uno o più forni a microonde, sino al raggiungimento della temperatura di 75°C al cuore del prodotto per il tempo necessario a garantire la salubrità dell’alimento stabilito dall’I.A. Rilevare la temperatura di riscaldamento, con il termometro dedicato alle diete, e registrare immediatamente il dato su apposito modulo. Il numero di forni presenti in ogni punto di distribuzione sarà valutato, con l’A.C., tenendo conto del numero delle diete presenti nel singolo plesso scolastico e del servizio nel suo complesso;
- somministrare la dieta eliminando adeguatamente la pellicola di copertura. È vietato travasare la dieta in altri piatti; solo in caso di imprevisti le diete possono essere travasate in altri piatti monouso;
- eliminare nel punto di distribuzione le diete non consumate.

Il numero di forni presenti in ogni punto di distribuzione sarà valutato, con l’A.C., tenendo conto del numero delle diete presenti nel singolo punto di somministrazione e del servizio nel suo complesso.

Nei nidi d'infanzia le diete speciali, le diete in bianco e i menù alternativi sono somministrati caldi.

L'I.A. dovrà predisporre procedure e istruzioni di lavoro con la descrizione dettagliata della gestione delle diete speciali nel centro cottura, nei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione. Le procedure e le istruzioni di lavoro devono essere redatte in modo da essere facilmente comprensibile al personale addetto alla preparazione e somministrazione delle diete speciali. L'I.A. dovrà predisporre modulistica dedicata per la registrazione delle temperature di ricevimento e di riattivazione di ogni singola dieta.

Per le allergie da contatto a metalli, materiali, detersivi, ecc., l'I.A. deve prevedere procedure specifiche, adeguate alla gestione di queste forme allergiche, compreso l'uso di contenitori, pentole e utensili adatti. 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.

Il Piano di autocontrollo dell'I.A. del centro cottura, dei nidi d'infanzia e dei punti di distribuzione deve considerare il rischio "allergeni" e "glutine" nella valutazione del rischio e deve prevedere procedure per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati nonché garantire la salubrità delle diete speciali. Nelle procedure deve essere presa in considerazione la qualifica e il controllo dei fornitori di alimenti confezionati e l'accurato controllo delle etichette e schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni o alimenti vietati per alcune diete. Tutto il personale del centro cottura (magazzinieri, cuochi/e, autisti dei mezzi, ecc.), dei nidi d'infanzia e dei punti di distribuzione deve aver ricevuto un'adeguata formazione e addestramento nella gestione delle diete speciali.

Le procedure e le istruzioni di lavoro devono essere presenti nei punti di distribuzione, nei nidi d'infanzia oltre ad essere presenti nel centro cottura.

Nei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione in cui sono presenti diete speciali occorre che siano attuate le prescrizioni sotto riportate:

- n. 1 termometro ad uso esclusivo per menù senza glutine e per le diete cosiddette "gravi" che presuppongono un rischio maggiore per l'utente in caso di contaminazione;
- n. 1 termometro da utilizzare per il vitto comune e per gli altri piatti dietetici.

Si raccomanda un'opportuna e accurata detersione e sanificazione tra le varie misurazioni. I termometri devono essere adeguatamente identificati e facilmente riconoscibili e riposti separatamente.

39. Pasti in bianco

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

I pasti in bianco, che non necessitano di certificato medico, saranno costituiti da:

- primo - pasta o riso in bianco condita solo con olio extra vergine di oliva ed eventualmente Parmigiano grattugiato;
- secondo - carne ai ferri di pollo o tacchino, 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, confezionati e trasportati secondo le indicazioni impartite per le diete speciali.

40. Menù alternativi

L'I.A. su richiesta dell'utenza, dovrà predisporre menù conformi a esigenze etico-religiose, vegetariane, vegane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura e i nidi d'infanzia. I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle dietetiche e merceologiche approvate ad inizio anno scolastico, al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Qualora la richiesta di pasti veicolati con menù alternativo superi le 5 unità, l'I.A. potrà confezionarli con il sistema fresco-caldo e trasportarli in contenitori multi-razione, purché siano rispettate le temperature di trasporto indicate nel Capitolato. Qualora il menu alternativo venga fornito in monorazione dovrà essere rispettato quanto previsto nell'*art. ad oggetto "Diete speciali per patologia"*.

Il rilevamento della temperatura dei menù alternativi confezionati in monorazione può essere effettuato a campione per la stessa tipologia di prodotto se trasportati in un unico contenitore termico.

Nel rispetto dello schema dietetico specifico dell'utente, l'I.A. deve fornire lo stesso frutto servito nel menu del vitto comune.

TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE

41. Igiene del personale

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

Durante le attività il personale deve indossare camice a manica lunga di colore chiaro e camice a manica lunga di colore diverso per le pulizie, copricapo, copri barba, calzature apposite, mascherina e guanti monouso idonei al contatto con gli alimenti compresi gli alimenti oleosi e/o grassi. Il personale esterno (manutentori, addetti al controllo degli infestanti, autisti, ecc.) che svolge attività presso il centro cottura, i nidi d'infanzia e presso i punti di distribuzione deve essere dotato di idoneo abbigliamento (camice, copricapo e calzari) ed essere informato e formato sulle norme igieniche da applicare durante la permanenza nei locali del centro cottura, dei nidi d'infanzia e dei punti di distribuzione.

Il personale (interno ed esterno) che svolge attività a diretto o indiretto contatto con gli alimenti, nel centro cottura, nei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione, deve curare l'igiene personale, indossare correttamente l'abbigliamento da lavoro e avere un corretto comportamento igienico e seguire le seguenti prescrizioni:

- prima di entrare in servizio e accedere nei locali, il personale interno deve indossare l'abbigliamento da lavoro pulito e posare nell'armadietto l'abbigliamento personale (comprese le calzature personali) nello scomparto ad esso dedicato. Nell'armadietto l'abbigliamento personale e quello da lavoro devono essere separati, le calzature (personali e da lavoro) devono essere riposte al suo interno e nel locale spogliatoio all'esterno degli armadietti, non devono essere presenti indumenti, calzature e/o materiali diversi;
- il camice deve coprire completamente l'eventuale abbigliamento personale indossato sotto il camice (magliette, golfini, pile, ecc.); è vietato indossare altro abbigliamento sopra il camice ad esclusione dei D.P.I. forniti dall'I.A.;
- il copricapo e il copribarba devono contenere completamente i capelli e/o la barba;
- la mascherina deve coprire completamente naso e bocca;
- non devono essere indossati orecchini, piercing, collane, anelli, orologi, braccialetti (compresi quelli in tessuto non rimovibili); sono ammessi gli ausili con vincoli medicali, tenendo conto che deve sempre essere minimizzato il rischio di una eventuale contaminazione. Le unghie delle mani devono essere pulite. Non devono essere applicate unghie finte o con gel, e ciglia finte, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione o in distribuzione.
- è vietato indossare abbigliamento da lavoro, comprese le calzature, non pulito e/o logorato dall'uso. L'abbigliamento pulito deve essere separato dall'abbigliamento sporco;
- è vietato mangiare, bere, fumare (comprese le sigarette elettroniche), masticare gomma o avere qualsiasi altro comportamento non igienico; le azioni sopra descritte possono essere svolte nei locali dedicati e messi a disposizione del personale dall'I.A. (locali mensa, aree relax, ecc.). È consentito l'assaggio nelle cucine di preparazione pasti; l'assaggio deve essere effettuato con posate monouso e non possono essere riutilizzate per altri assaggi;
- è vietato detenere detergenti e disinfettanti di qualsiasi genere e tipologia di materiale contaminante sui piani di lavoro e/o nelle vicinanze degli alimenti; è consentito detenere i detergenti e disinfettanti sui piani dei sottolavelli nelle confezioni originali o in idonei contenitori correttamente identificati. I prodotti presenti nei locali delle cucine e dei refettori devono essere esclusivamente quelli indicati dal piano di pulizia dell'I.A.;

- è vietato detenere o conservare nei locali di preparazione pasti e conservazione delle derrate alimentari e non (es.: MOCA, detergenti, ecc.) materiali e/o prodotti ad uso personale come farmaci, alimenti, bevande (es.: acqua), ecc.;
- è vietato uscire dai locali del centro cottura, dei nidi d'infanzia e dei punti di distribuzione, con l'abbigliamento da lavoro, ad esclusione del conferimento dei sacchi dei rifiuti negli appositi contenitori posti all'esterno del plesso. Tale attività deve essere svolta con l'abbigliamento utilizzato per le pulizie;
- è vietato effettuare le operazioni di pulizia con l'abbigliamento utilizzato per la manipolazione, lavorazione/preparazione, cottura e distribuzione pasti (camice chiaro) e effettuare le operazioni di manipolazione, lavorazione/preparazione, cottura e distribuzione pasti e allestimento tavoli, con l'abbigliamento utilizzato per le pulizie e il lavaggio. Nel caso in cui durante le attività, per motivi logistico-organizzativi, il personale è impossibilitato a indossare l'abbigliamento delle pulizie, è consentito utilizzare il camice chiaro per effettuare brevi e veloci lavaggi con detergenti di utensili e/o piccoli elettrodomestici e il semplice sbarazzo dei tavoli dei refettori tra i flussi, purché sia indossato un davantino impermeabile monouso che sarà cambiato dopo le suddette operazioni;
- il personale con tagli, acne e infezioni deve proteggere le parti interessate ed esposte con medicamenti impermeabili e di colore visibile ed individuabile negli alimenti (es. cerotti di colore blu);
- il personale che sospetti o presenti sintomi di malattie infettive trasmissibili attraverso gli alimenti o che possano compromettere la salubrità degli alimenti devono informare il Responsabile dell'I.A., e se i sintomi dovessero presentarsi sul luogo di lavoro, deve interrompere immediatamente le attività a contatto diretto o indiretto con gli alimenti (es. lavaggio utensili e stoviglie, deposito alimenti confezionati, detergenti, MOCA, ecc.).

L'I.A. deve predisporre istruzioni sulle modalità di lavaggio e trasporto dell'abbigliamento da lavoro da impartire al personale.

Il personale in servizio nel centro cottura, nei nidi d'infanzia 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. Il lavaggio delle mani deve essere effettuato minimo nei seguenti casi:

- sempre prima di iniziare qualsiasi attività inerente al servizio di ristorazione e all'entrata nei locali di lavorazione degli alimenti e prima di toccare qualsiasi cibo o utensile;
- dopo aver toccato o lavorato alimenti a rischio di contaminazione (carni bianche di pollo e tacchino crude, carni rosse, uova in guscio, pesce, croste di formaggio, verdure e frutta da mondare, ecc.), anche se durante la manipolazione di tali alimenti sono stati usati i guanti;
- tra manipolazioni di alimenti diversi, soprattutto quando si passa dalla manipolazione di cibi crudi alla manipolazione di cibi cotti, anche se durante la manipolazione sono stati usati i guanti;
- ogni volta che si è costretti per qualsiasi motivo ad interrompere la lavorazione per toccare qualcos'altro (es.: cellulare personale, biro e moduli, spostare contenitori termici, ecc.), o effettuare il cambio dei guanti;
- dopo aver fatto uso del fazzoletto da naso, ogni volta che si è portata la mano alla bocca, dopo aver toccato il viso o i capelli, dopo aver starnutito o tossito;
- dopo aver toccato rifiuti o cibi di scarto, imballaggi, cassette o contenitori per la spazzatura, anche se durante la manipolazione sono stati usati i guanti;
- dopo aver maneggiato prodotti per la pulizia o toccato accidentalmente prodotti nocivi per la salute (es.: trappole e/o esche per infestanti), anche se il tocco è stato effettuato con i guanti;

- dopo aver sparecchiato e deterso i tavoli dei refettori e/o i banchi delle aule dove sono stati consumati i pasti, o effettuato il cambio dei guanti;
- dopo aver utilizzato i servizi igienici, dopo aver effettuato una pausa, mangiato, bevuto e/o fumato durante l'orario di lavoro.

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 e nelle cucine dei nidi d'infanzia.

42. Organizzazione del lavoro per la produzione

I flussi operativi devono garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "principio della marcia in avanti" al fine di evitare contaminazioni secondarie ed ogni possibile incrocio tra flussi sporchi e flussi puliti.

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

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'I.A. deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di Autocontrollo. Tale manuale deve essere presente nel centro cottura e nelle cucine dei nidi d'infanzia

Nel centro cottura le carni, i prodotti ittici, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

Nei centri cottura e nei nidi d'infanzia 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 infestanti. occorre fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

Nei locali di lavorazione alimenti dei centri cottura e dei nidi d'infanzia 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 sfridi 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.

43. 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 (guanti, pellicola, alluminio, ecc.); suddette procedure devono essere implementate e applicate nel centro cottura e nei nidi d'infanzia.

L'I.A. deve disporre di un sistema efficace di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione per la produzione dei pasti e del loro confezionamento, alla collocazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazione delle derrate e dei materiali destinati al contatto con gli alimenti e registrazioni documentate, verificabili al momento del controllo e disponibili a prima richiesta dell'A.C..

La procedura di rintracciabilità deve prevedere le registrazioni, di ogni alimento/ingrediente utilizzato per la produzione dei piatti, dei seguenti dati:

- alimento/ingrediente,
- marca/chi dell'alimento/ingrediente,
- lotto/i dell'alimento/ingrediente,
- data/e di scadenza o tmc,
- cliente
- quantità utilizzata del singolo alimento/ingrediente.

Ai fini della verifica del rispetto delle grammature, delle ricette, delle tabelle merceologiche e della congruenza fra le registrazioni e le materie prime utilizzate, l'I.A. deve conservare le etichette di tutte le confezioni dell'alimento/ingrediente principale e/o caratterizzante, utilizzato per la preparazione dei secondi piatti a base di carne, di pesce e che prevedono nella ricetta alimenti biologici o altrimenti qualificati (DOP, IGP, carne di razza bovina Piemontese, pesce MSC, ecc.). Le etichette o le parti degli imballaggi devono riportare i dati utili alla tracciabilità (produttore/distributore, nome prodotto, marca, lotto, scadenza o tmc, qualifica o certificazione dell'alimento/ingrediente) e il peso della confezione. Non sono ammesse fotocopie delle etichette.

Tutte le etichette devono essere conservate in modo igienico e facilmente consultabile. Le etichette particolarmente sporche dovranno essere adeguatamente pulite, lavate e asciugate e per quanto possibile, durante il lavaggio non devono essere cancellati i dati utili ai fini dei controlli e della rintracciabilità.

Le etichette devono essere conservate per 48 (quarantotto) ore successive al giorno del consumo e disponibili a prima richiesta dell'A.C. o al momento del controllo.

Ai fini dell'esecuzione dei controlli e della rintracciabilità, con riferimento ai pasti preparati nelle cucine dei nidi d'infanzia, tutte le etichette di tutti gli ingredienti utilizzati nella giornata devono essere disponibili nella cucina per l'intera settimana; il lunedì successivo, al termine del servizio, le etichette potranno essere eliminate.

Per i materiali a contatto con gli alimenti i dati da registrare sono:

- tipologia di materiale (guanti, pellicola, ecc.),
- marchio,
- lotto,
- data di scadenza, se presente.

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, nonché i riferimenti del Comune di Moncalieri o il CIG.

44. Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari e garantire la rintracciabilità del pasto, sia nel centro di cottura che nei nidi d'infanzia l'I.A. deve prelevare giornalmente due aliquote da 130g (centotrenta) di ciascuna delle portate o alimenti somministrati giornalmente compresa la merenda somministrata nei nidi d'infanzia (primo, secondo, contorno, sugo, yogurt o dessert o frutta se lavorata nel centro cottura o nel nido o di IV gamma). I campioni devono essere confezionati in sacchetti e/o contenitori sterili per alimenti con coperchio e riporli

rispettivamente uno in cella o frigorifero a +4°C per 72 (settantadue) ore e l'altro in cella o congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore. Qualora la scadenza delle 72 ore corrispondesse al sabato o alla domenica lo smaltimento del campione 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 cottura anche il nome del comune del presente Appalto (Comune di Moncalieri). 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.

45. Livello della qualità igienica

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento ai regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 e ad ogni altra normativa nazionale o regionale successiva e dalle 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 concordate con l'A.C.

46. 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: il centro di cottura deve disporre di spazi e impianti adeguatamente dimensionati per le derrate da conservare a temperatura ambiente e a temperatura controllata positiva e negativa.

Le derrate alimentari deperibili nel centro cottura dovranno 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 dovranno essere conservati in celle e frigoriferi ad una temperatura compresa tra +0°C e +4°C, tranne i prodotti ortofrutticoli, 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 vietato 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 alle scuole di Moncalieri, devono essere identificati ed etichettati come indicato nell'art. ad oggetto "*Etichettatura delle derrate e contenitori*".

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 e contenitori*".

I prodotti ortofrutticoli 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 e contenitori”*.

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 e contenitori”*.

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.

E' 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, nei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione, non possono essere in alcun modo utilizzati, e devono essere identificati, segregati e trattati come prodotti non conformi e tempestivamente eliminati.

Con riferimento ai pasti preparati nei nidi d'infanzia, i prodotti crudi refrigerati in attesa di cottura devono essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C/+4°C, i piatti finiti caldi devono essere conservati a temperature idonee tali da garantire almeno i 63°C al momento della somministrazione, oltre ad applicare le prescrizioni descritte nei punti precedenti per le parti applicabili.

Nelle cucine dei nidi d'infanzia devono essere presenti esclusivamente le derrate alimentari fresche e/o deperibili nelle quantità necessarie alla preparazione dei piatti previsti nel menù del giorno. Le derrate alimentari deperibili che possono essere conservate in frigorifero sono: verdure utilizzate come gusti (carote, cipolle, rosmarino, basilico, ecc.), burro (consegnato in pani da 250g), uova fresche, Parmigiano Reggiano grattugiato, e confetture aperte non consumate completamente. Queste derrate devono essere conservate nelle loro confezioni originali con i dati utili alla rintracciabilità, la data di scadenza e la data di arrivo e la data di apertura. Le derrate sopracitate potranno essere consumate entro la data di scadenza o secondo la shelf life indicata nelle tabelle merceologiche o definita dall'I.A. e comunque non possono essere conservate più di 7 giorni dalla data di consegna o inizio utilizzo ad esclusione della crema di nocciole, confetture e miele. Inoltre, le confezioni aperte e non consumate completamente di crema di nocciole spalmabile e di miele possono essere conservate a temperatura ambiente. La frutta fresca non consumata può essere conservata se debitamente identificata con i dati utili alla rintracciabilità e data consegna. La frutta con evidenti segni di avanzato stato di maturazione non deve essere consumata. Le patate fresche devono essere conservate fuori frigo a temperatura ambiente e in ambiente buio. Le patate con segni di germogliazione, avvizzimenti e colorazione verde della buccia non devono essere consumate.

Tutte le derrate alimentari presenti nelle cucine dei nidi d'infanzia devono essere conservate in condizioni igieniche perfette tali da evitare qualsiasi contaminazione.

Non è consentito detenere o conservare alimenti surgelati ad esclusione di quelli previsti nel menù del giorno.

47. Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o recuperati con le modalità di cui all'articolo citato in precedenza.

TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

48. 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, al fine di raggiungere l'obiettivo di una maggiore gradibilità da parte dell'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 deve avvenire nel tempo più breve possibile dal momento della distribuzione all'utente.
- le carni devono essere ben cotte e tenere;
- i secondi piatti a base di carne e pesce per gli utenti dei nidi d'infanzia (lattanti) devono essere cotti al vapore;
- i contorni di verdure (fresche e/o surgelate preparate in base alla stagione, non devono essere di IV gamma) devono essere accuratamente scolati, cotti in brasiera, e ben conditi;
- i contorni con verdure fresche crude (non devono essere di IV gamma) devono essere tenere, ben tagliate, ben condite e possibilmente non amare;
- 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 nella gastronomia o vassoio di portata (nidi d'infanzia);
- l'affettato di tacchino, manzo stufato e/o la bresaola, tagliati a fette sottili, devono essere conditi a strati nella gastronomia o vassoio di portata (nidi d'infanzia);
- 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 bruciato; disposta nelle teglie con carta per alimenti che separi i pezzi per mantenerli integri);
- curare la preparazione e la cottura delle verdure, privilegiare la cottura al vapore anziché per immersione in acqua.

49. 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 nei punti di distribuzione (es. insalate) 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 dovranno 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 piccoli lotti allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature, limitare la crescita delle cariche microbiche e ridurre il rischio di contaminazioni.

50. Operazioni preliminari e linea refrigerata

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 ($T^{\circ} \leq 14^{\circ}\text{C}$) 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 l'acqua corrente o 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;
- 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. L'I.A. deve prevedere nel manuale di autocontrollo aziendale i diagrammi di flusso, la relativa analisi dei rischi del processo e la redazione di adeguate procedure o istruzioni operative per il personale;

- 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 necessaria, 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 contenitori*", e conservati in idonei contenitori protetti in cella o in frigorifero tra 0°C e + 4°C. L'I.A. deve prevedere nel manuale di autocontrollo aziendale i diagrammi di flusso la relativa analisi dei rischi del processo e la redazione di adeguate procedure o istruzioni operative per il personale. 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 refettorio;
- 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 di tacchino, 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 gastronomia di acciaio. Tali prodotti devono essere idoneamente identificati, protetti e conservati nelle celle o frigoriferi tra 0°C e +4°C;
- il confezionamento dei pasti, in particolare quelli caldi, non deve essere effettuato in tempi troppo anticipati, rispetto alla spedizione ai punti di somministrazione, in modo da conservare le qualità sensoriali e nutrizionali del prodotto.

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 sottoporli ad immersione in acqua fredda.

51. Trasporto materie prime in fase di scongelamento

Per le derrate surgelate destinate alle cucine dei nidi d'infanzia, l'I.A. ha la possibilità di trasportare alcune materie prime (pesce e verdure) in fase di scongelamento nel rispetto della vigente prassi consentita dagli organi competenti e facendo riferimento al parere emesso dalla Regione Piemonte- Direzione Sanità Pubblica- Settore Igiene e Sanità Pubblica, Prot. N. 19468/27.001 del 6-12-2002. In tal caso il trasporto deve essere subordinato al rispetto dei seguenti vincoli:

- la temperatura di partenza delle materie prime surgelate deve essere inferiore o pari a -18°C ; L'I.A. deve prevedere la registrazione dell'ora e della temperatura di partenza del prodotto;
- i prodotti devono essere inseriti in contenitori isotermitici;
- il trasporto non può durare più di due (≤ 2) ore;
- il trasporto deve essere effettuato con automezzi coibentati;
- la temperatura delle materie prime surgelate all'arrivo alla cucina del nido d'infanzia non deve essere superiore a -8°C . L'I.A. deve prevedere le registrazioni delle temperature su apposito modulo;
- l'utilizzo delle materie prime deve avvenire obbligatoriamente entro la mattinata; non è consentita la conservazione di materie prime per periodi più lunghi di quelli strettamente necessari alle preparazioni del giorno;
- il piano di autocontrollo aziendale dell'I.A. deve specificatamente prendere in considerazione e validare la fase di cui sopra. L'attività di trasporto in oggetto deve essere chiaramente evidenziata sul documento di trasporto.

52. Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole o recipienti in alluminio.

53. Condimenti

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

Per le verdure cotte dei pasti veicolati e' prevista nel centro cottura, se ritenuta necessaria, una prima fase di condimento con l'aggiunta di olio extra vergine di oliva aromatizzato, con il fine di aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte devono essere condite direttamente nelle gastronom o nelle zuppierie (nidi d'infanzia), 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 gastronom 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 refettorio, 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.

TITOLO X LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

54. Pulizia, detersione e disinfezione e caratteristiche dei prodotti

Tutti i trattamenti di pulizia, detersione disinfezione da eseguire al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti presso il centro cottura, i nidi d'infanzia e presso i punti di distribuzione, compresa la fornitura dei detergenti, dei disinfettanti e delle attrezzature necessarie, sono a carico dell'I.A. L'I.A. deve predisporre procedure e istruzioni per l'uso dei detergenti e disinfettanti chiare e facilmente comprensibili e applicabili. L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). L'I.A., inoltre è tenuta a trasmettere all'A.C. la documentazione relativa alla validazione della procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione. La procedura deve prevedere il piano di pulizia nel quale dovranno essere indicati i prodotti utilizzati (marca e nome specifico del prodotto), la superficie sulla quale saranno utilizzati, la concentrazione d'uso se non sono pronti all'uso, le modalità di utilizzo compresi i tempi di contatto se previsti, il materiale utilizzato (panni, carta, mop, ecc.) e la frequenza con la quale dovranno essere eseguite la detersione e la disinfezione.

Tutto il personale coinvolto nelle attività di detersione e disinfezione deve utilizzare i prodotti detergenti e disinfettanti alle concentrazioni indicate dal produttore e/o stabilite dall'I.A. e utilizzare i DPI previsti. Tutto il personale coinvolto nelle attività di detersione e disinfezione deve essere adeguatamente informato, formato e addestrato nell'uso dei prodotti detergenti e disinfettanti, compresi i disinfettanti utilizzati per la disinfezione degli alimenti. La registrazione delle pulizie deve avvenire in modo tale da individuare l'operatore che ha effettuato la pulizia su una determinata attrezzatura/impianto/superficie (es. forni, pavimenti, piani di lavoro, ecc.), anche per eventuali verifiche da parte di organi esterni.

I detergenti e i disinfettanti dovranno essere conformi alle normative europee e nazionali vigenti. Tutti i prodotti utilizzati per la detersione e disinfezione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e nel caso in cui sia necessario travasare il detergente o disinfettante in altro contenitore, diverso dalla confezione originale, è necessaria una adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto. L'IA dovrà privilegiare l'utilizzo di contenitori ricaricabili.

I detergenti e i disinfettanti dovranno essere conservati in locale o area apposita e in armadi chiusi, collocati negli spazi disponibili dei nidi d'infanzia e delle scuole, indicati dall'A.C.. L'I.A. dovrà fornire gli armadietti dove riporre i detergenti e i disinfettanti presso i nidi d'infanzia e tutti i punti di distribuzione.

Nel caso di ripresa del servizio dopo periodi di chiusura delle scuole (Natale, Pasqua, vacanze estive, ecc.), deve essere garantita, prima dell'avvio del servizio stesso, un adeguato intervento di pulizia; analogamente l'IA dovrà provvedere a pulizie straordinarie a seguito di lavori di ristrutturazione e manutenzione dei locali assegnati. L'I.A. è tenuta a provvedere alla pulizia, detersione e disinfezione di spogliatoi e servizi igienici unicamente utilizzati da personale dell'I.A. Si precisa che la pulizia dei vetri deve riguardare sia la parte interna sia quella esterna. Laddove è condivisibile con le istituzioni scolastiche verrà effettuato con precisa turnazione imposta dall'A.C. Le aree esterne di accesso e transito dei pasti e delle derrate alimentari crude, dovranno essere tenute costantemente pulite. In caso di nevicata, in presenza di particolari criticità, l'IA dovrà intervenire per consentire l'accesso dei mezzi di trasporto.

Per evitare possibili contaminazioni agli alimenti o alle attrezzature e utensili puliti, le operazioni di deterzione e disinfezione dei locali, delle attrezzature e degli impianti non devono essere eseguite contemporaneamente alla preparazione dei pasti e non possono essere utilizzate attrezzature che producono vapore, tubi di gomma, ecc.. Il personale addetto alla preparazione dei pasti non può effettuare contemporaneamente operazioni di deterzione e disinfezione.

Il personale dell'I.A. prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature e gli utensili dei nidi d'infanzia e del centro di cottura devono essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A..

Per la pulizia, deterzione e disinfezione dei locali e delle altre superfici dure e per i lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM (D.M. 10/03/2020) pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

55. Gestione e controllo degli infestanti

L'I.A. è tenuta a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione preventiva se necessari. Presso tutti i locali di preparazione pasti (centro cottura e nidi d'infanzia) di somministrazione dei pasti (refettori) compresi i locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, l'I.A. deve prevedere almeno 4 (quattro) interventi di controllo e monitoraggio per ogni anno scolastico (settembre-luglio). Il primo intervento deve essere eseguito dopo la pausa estiva e prima dell'inizio del servizio di ristorazione. Nei casi di infestazione manifesta presso i nidi d'infanzia e i punti di distribuzione l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere un numero di monitoraggi maggiore rispetto a quello sopra definito. Presso il centro cottura l'I.A. dovrà prevedere un monitoraggio degli infestanti con frequenza mensile.

L'I.A. per la gestione e controllo degli infestanti dovrà avvalersi di un'impresa specializzata, la quale dovrà predisporre l'analisi del rischio infestanti specifico per ogni tipologia di infestante: roditori (topi, ratti), insetti striscianti (es.: blatte, formiche, ecc.), insetti volanti (es.: mosche, zanzare, cimici, ecc.), insetti delle derrate alimentari (es.: Tignole, Tribolium, ecc.) insetti e artropodi di campo, volatili. L'analisi del rischio deve essere eseguita per tutti i locali sopra indicati (centro cottura, nidi d'infanzia e punti di distribuzione) e deve prevedere almeno i seguenti punti:

- analisi del sito (area esterna e locali interni) e identificazione della tipologia di infestante;
- valutazione del rischio per ogni tipologia di infestante in funzione dei locali/aree e delle attività svolte al loro interno/esterno, del centro cottura, dei nidi d'infanzia e dei punti di distribuzione;
- descrizione delle misure preventive da attuare per mitigare le infestazioni (pest proofing, ecc.) per ogni tipologia di infestante e per ogni locale/aree del centro cottura, dei nidi d'infanzia e dei punti di distribuzione;
- indicazione e descrizione dei dispositivi per il monitoraggio delle infestazioni (tipologie di trappole e esche, prodotti utilizzati, ecc.);
- descrizione dell'attività di monitoraggio e controllo;
- programmazione delle frequenze di monitoraggio;
- individuazione delle soglie di intervento anche in base alla stagione e al rischio valutato;
- descrizione delle azioni da attuare in caso di superamento delle soglie.

La valutazione del rischio degli infestanti deve essere rinnovata in caso di modifiche strutturali o di lay-out o in base alle evidenze emerse nella gestione dei controlli dell'anno precedente.

L'impresa specializzata al termine dell'anno scolastico deve presentare all'I.A. una relazione relativa alle attività di gestione e controllo degli infestanti effettuata con la valutazione e verifica del sistema attuato, gli esiti dei controlli e dei monitoraggi, della gestione delle non conformità e delle azioni correttive applicate. La relazione deve essere disponibile a prima richiesta dell'A.C. e al momento del controllo.

L'I.A. è tenuta a inviare all'A.C., prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di gestione e monitoraggio degli infestanti, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alle scuole di riferimento. Dovrà essere comunicata tempestivamente all'A.C. ogni eventuale variazione.

Presso ogni nido d'infanzia e ogni punto di distribuzione devono essere presenti, oltre alla procedura di controllo e monitoraggio infestanti con le specifiche soglie di intervento e le azioni da intraprendere, la seguente documentazione:

- il cronoprogramma degli interventi da effettuare durante l'anno scolastico; se necessario il cronoprogramma deve essere aggiornato, per ogni anno scolastico successivo, contestualmente al primo intervento effettuato prima dell'inizio del servizio di ristorazione (settembre);
- il registro attestante gli interventi effettuati con la registrazione dell'ora di inizio e fine intervento, la descrizione degli interventi effettuati, i prodotti utilizzati, la tipologia di attività, gli esiti e la valutazione del controllo e del monitoraggio eseguito con descrizione dell'azione intrapresa o da intraprendere, l'eventuale sostituzione e/o il posizionamento di nuove trappole e/o esche;
- le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti e le specifiche delle trappole utilizzate;
- i cartelli numerati posti alla parete indicanti la postazione delle trappole;
- planimetria con il posizionamento delle trappole/esche.

La suddetta documentazione deve essere facilmente consultabile e a disposizione degli organi di controllo.

56. Piano delle emergenze

Il servizio di ristorazione scolastica non deve subire interruzione essendo un "pubblico servizio"; l'I.A. deve pertanto attivare un "Piano di emergenza" tale da garantire il pronto intervento nei seguenti casi:

- a) calamità naturali o eventi esterni ed indipendenti dall'I.A. tali da rendere inagibili il centro cottura e i nidi d'infanzia comunali;
- b) guasti alle strutture, impianti, attrezzature del centro cottura e dei nidi d'infanzia comunali per limitare il rischio di blocco del processo produttivo;
- c) scioperi;
- d) epidemie e pandemie.

L'I.A. dovrà essere in grado di fornire il servizio di ristorazione, producendo e distribuendo i pasti necessari quotidianamente nella misura e con le modalità precisate nel presente capitolato, utilizzando altre strutture produttive.

L'I.A. deve garantire anche la veicolazione dei pasti in legame fesco caldo, destinati ai nidi d'infanzia nel caso in cui i locali di preparazione dei pasti degli stessi, siano inagibili per i motivi citati nei punti a), b) e c) o per qualsiasi altro motivo che impedisca la regolare preparazione dei pasti. In questo caso per la preparazione dei pasti, delle merende e delle colazioni l'I.A. deve rispettare il menu del giorno, le tabelle dietetiche e le tabelle merceologiche e tutto ciò che riguarda il servizio di ristorazione svolto nei nidi d'infanzia e previsto nel presente capitolato.

L'I.A. dovrà 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.

Lo stabilimento dovrà avere la capacità produttiva per assolvere tale emergenza (Lotto A o Lotto B), deve essere dedicato alla ristorazione collettiva veicolata, e avere le stesse caratteristiche del centro cottura (reparti/aree dedicate per le diverse lavorazioni, ricevimento merci, magazzino e un reparto o area dedicata esclusivamente alla preparazione delle diete speciali).

Premesso che è previsto il seguente requisito di esecuzione: ubicazione del centro di cottura ad una distanza di percorrenza tra il centro di cottura e le sedi scolastiche non superiore a 35 minuti (risultante da fonti ufficiali: Via Michelin), l'appaltatore, in sede di presentazione dell'offerta, dovrà 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, determineranno per la ditta la decadenza dell'aggiudicazione e le conseguenze previste dalla legge.

57. Utilizzo dell'acqua della rete idrica comunale

L'acqua durante il servizio di ristorazione dovrà essere prelevata dalla rete idrica pubblica nelle cucine dei nidi d'infanzia e nei locali dei refettori e somministrata utilizzando idonee procedure. L'acqua di rete non viene somministrata ai bambini più piccoli dei nidi d'infanzia ai quali viene somministrata acqua minerale naturale in bottiglia.

L'I.A. dovrà provvedere a proprie spese a:

- effettuare l'analisi dell'acqua di rete, microbiologica e chimica, in conformità alla DGR 10 gennaio 2012, n. 2-3258 e s.m.i. (Linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011) e comunicare tempestivamente all'A.C. gli esiti delle analisi. Le analisi dovranno essere effettuate con frequenza almeno annuale e prima dell'inizio di ogni anno scolastico. In caso di esiti non conformi l'I.A. dovrà provvedere alla ripetizione dell'analisi dei parametri con valori superiori ai limiti di legge e ai valori guida e verrà immediatamente sospesa la distribuzione dell'acqua di rete che sarà protratta sino a risoluzione della non conformità analitica. Il campione di acqua dovrà essere prelevato dal punto di erogazione individuato dalla ditta, in accordo con l'A.C. e il Dirigente scolastico, che sarà utilizzato per il riempimento delle caraffe durante il servizio di ristorazione per tutta la durata dell'anno scolastico.
- fornire idonee caraffe chiuse da coperchio rimovibile ed in numero sufficiente con un rapporto di 1 caraffa ogni 4 utenti. Le caraffe, della capacità non superiore a 1 litro, dovranno essere in materiale plastico conforme alle disposizioni del Reg. CE 10/2011 e s.m.i.. Prima dell'acquisto delle caraffe l'I.A. dovrà fornire all'A.C. le dichiarazioni di conformità dell'articolo. L'I.A. è obbligata a sostituire le caraffe che presentano segni di usura con particolare attenzione alle pareti interne.

Il punto di erogazione dell'acqua di rete per il servizio di ristorazione, deve essere collocato in un locale o area pertinente al servizio di somministrazione e gestito esclusivamente dall'I.A..

L'I.A. inoltre, dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni per l'erogazione dell'acqua di rete:

- identificazione univoca del punto prelievo acqua dal quale è stato prelevato il campione per l'analisi microbiologica e chimica; il prelievo dell'acqua dovrà essere esclusivamente dal punto identificato;
- flussaggio dell'acqua di rete per alcuni minuti (2-3 minuti) prima del prelievo per il servizio. Il tempo di flussaggio deve raddoppiare nei giorni successivi ai fine settimana (il lunedì

mattina) e nei fermi di 2 (due) giorni, o essere protratto per un tempo maggiore secondo la necessità (almeno 10-15 minuti circa), nei giorni successivi a fermi prolungati dovuti a festività o interruzioni del servizio di ristorazione (vacanze pasquali e natalizie, lavori straordinari dell'edificio, vacanze estive, ecc.);

- controllo visivo dell'acqua, da parte delle cuoche e delle addette operanti nelle cucine dei nidi d'infanzia e nei refettori, dopo il flussaggio iniziale prima dell'inizio della preparazione dei pasti e del riempimento delle caraffe. In caso di rilievo di torbidità dell'acqua o presenza di particelle in sospensione o di altre anomalie (odore, sapore, colore), l'I.A. dovrà comunicare tempestivamente all'A.C. la non conformità e previa autorizzazione della stessa, provvedere immediatamente alla sospensione della distribuzione dell'acqua di rete e alla sostituzione dell'acqua di rete con acqua minerale naturale con le caratteristiche descritte nelle tabelle merceologiche. L'acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, dovrà essere distribuita in confezioni da 1,5l, biodegradabili in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti. La sospensione dell'utilizzo dell'acqua di rete proseguirà sino a risoluzione della non conformità. La fornitura di acqua minerale in bottiglia non comporterà variazione di prezzo del pasto;
- riempimento delle caraffe 30 (trenta) minuti antecedenti la somministrazione del pasto. Le caraffe devono essere posizionate sui tavoli lontane da fonti di calore e dai raggi solari;
- pulizia da impurità, lavaggio e disinfezione del rompigitto presente nel rubinetto da effettuarsi con frequenza almeno settimanale. La sanificazione del rompigitto deve comunque essere eseguita sempre dopo un fermo prolungato di alcuni giorni prima dell'utilizzo del punto di erogazione;
- detersione delle caraffe e dei coperchi con frequenza giornaliera, disinfezione con frequenza bisettimanale e disincrostazione con frequenza quindicinale o inferiore se ritenuta necessaria in base alla durezza dell'acqua di rete. Se il refettorio è provvisto di lavastoviglie è sufficiente il lavaggio giornaliero e non è necessaria la disinfezione;
- scolatura e asciugatura all'aria delle caraffe e dei coperchi capovolti da effettuare su piani di lavoro protetti da carta monouso se ritenuto necessario;
- stoccaggio delle caraffe e dei coperchi puliti e asciutti in luogo idoneo e protetto;
- registrazione su apposito modulo di tutte le operazioni di lavaggio, disinfezione e disincrostazione delle caraffe, dei coperchi e dei rompigitto.

Su richiesta dell'A.C. e per qualsiasi motivo, l'I.A. dovrà fornire l'acqua in bottiglia in confezioni da 150 cl o 50 cl, in base alla necessità, senza variazioni del prezzo del pasto.

58. Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'I.A. Per il lavaggio delle mani deve essere impiegato sapone liquido con azione detergente e disinfettante e tovagliette a perdere. Tutti i servizi dei nidi d'infanzia e dei punti di distribuzione e tutti i punti lavamani presenti nelle cucine devono essere dotati di distributore per il sapone liquido per le mani e distributore per le salviette monouso.

59. Prevenzione e gestione rifiuti

In ottemperanza ai CAM 2020, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'I.A. deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, olio e salse da condimento, ecc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, ecc.).

Tutti i residui alimentari e non alimentare, prodotti nel centro cottura, nei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione, dovranno essere smaltiti nei rifiuti, servendosi degli appositi recipienti con coperchio e comando a pedale e sacco intercambiabile; detti contenitori, qualora non siano disponibili nei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione, devono essere forniti dall'I.A in numero adeguato al regolare svolgimento del servizio e della raccolta differenziata.

I contenitori dovranno essere svuotati quando colmi e minimo 1 volta al giorno al termine del servizio anche se i sacchi non sono completamente pieni.

Il personale dell'I.A. dovrà conferire in maniera differenziata agli appositi cassonetti, posti nelle vicinanze di ogni nido d'infanzia, ogni plesso scolastico e presso il centro cottura, i rifiuti organici, in plastica, in vetro, in carta, cartone e lattine. L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune di Moncalieri in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Gli oli e i grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Tutti i contenitori dovranno essere mantenuti in buone condizioni igieniche. E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari presenti nelle cucine dei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti e/o materiali, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali sono a carico dell'I.A. L'A.C. potrà effettuare verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

60. 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).

A prima richiesta dell'A.C. l'I.A. deve esibire la comprova del rispetto delle suddette norme e specifiche.

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. In particolare, l'I.A. dovrà privilegiare:

- l'utilizzo, nel caso di imballaggi multipli, di confezioni in monomateriale anziché multimateriale;
- nei nidi d'infanzia e nella massima misura possibile anche nelle scuole primarie e secondarie di I grado, prodotti in confezioni di capacità maggiore evitando le monoporzioni,

in particolare quelle per prodotti quali succhi di frutta, tortine, merendine, fette biscottate, biscotti, ecc.;

- l'utilizzo di sacchetti in plastica biodegradabile conformi alla norma UNI 13432, per il confezionamento delle derrate alimentari destinate ai nidi d'infanzia e ai punti di distribuzione, qualora sia necessario il riconfezionamento.

TITOLO XI CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

61. Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'A.C. nonché eventuali altri organi e/o consulenti specializzati incaricati dall'A.C.

61.1 Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

L'A.C. si riserva di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, presso le sedi di produzione (centro cottura e nidi d'infanzia) e consumo pasti (refettori), tutti i controlli necessari per verificare, secondo i criteri e le modalità previste dal capitolato speciale, l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale e di quanto previsto nell'offerta tecnica presentata dall'I.A. in sede di gara.

L'A.C. farà 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. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

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

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

L'I.A. acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dall'A.C. vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (ASL, NAS, ecc.).

L'I.A. fornirà, inoltre, a richiesta dell'A.C. i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti (ASL, NAS, ecc.).

Il personale dell'I.A. dei nidi d'infanzia e dei punti di distribuzione dovrà 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/o dai rappresentanti dell'Osservatorio mensa 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 "*Penalità*".

L'A. C. addebiterà all'I.A. i costi derivanti dalle verifiche ispettive e dai campionamenti suppletivi che si renderanno necessari a causa delle eventuali irregolarità che emergeranno durante i controlli previsti dal presente Capitolato Speciale d'appalto.

62. Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

L'I.A. dovrà essere in possesso di un Manuale di Autocontrollo Aziendale documentato, ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 relativo alle attività svolte presso il centro cottura, le cucine nidi d'infanzia e i punti di distribuzione. Tali manuali dovranno 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, i nidi d'infanzia e i punti di distribuzione, 15 (quindici) giorni prima dell'inizio del servizio e ogni eventuale revisione, l'I.A. dovrà inviarne una copia all'A.C. entro i 15 (quindici) giorni successivi alla revisione. L'I.A. deve essere in possesso di un sistema di qualità certificato. I Manuali di autocontrollo dovranno essere presenti nel centro cottura, nei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione a disposizione del personale incaricato dei controlli del servizio. Presso i nidi d'infanzia e 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 dovranno essere sviluppati adeguati diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari e dei processi svolti nei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi.

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. dovrà predisporre un'adeguata procedura di selezione, qualifica e valutazione per il mantenimento dei fornitori. L'I.A. dovrà verificare costantemente i fornitori, al fine di garantire l'efficacia del loro sistema di autocontrollo e la rispondenza delle forniture ai requisiti del Capitolato. La procedura dovrà essere applicata a tutti i fornitori di prodotti alimentari, di prodotti non alimentari e di servizi. L'I.A. dovrà prevedere appositi audit, e campionamenti (ove necessari), almeno presso i fornitori principali come: panifici, produttori/distributori di ortofrutta, imprese lavorazione carni e lattiero-casearie, ecc.). Gli esiti degli audit dovranno essere trasmessi immediatamente all'A.C. o a prima richiesta; in caso di necessità di miglioramenti l'I.A. dovrà attivarsi nei confronti del fornitore, pena la mancata qualifica e l'esclusione del fornitore dall'elenco. L'A.C. potrà chiedere la sospensione dei fornitori che durante l'esecuzione del contratto, hanno evidenziato maggiori criticità.

L'I.A. dovrà obbligatoriamente prevedere un piano annuale di controlli analitici, dei pasti destinati al Comune di Moncalieri, da effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ogni anno scolastico.

I campioni prelevati presso il centro cottura, nei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione dovranno essere analizzati da un laboratorio accreditato. Il piano analisi dovrà prevedere queste tipologie di campioni:

- materie prime ritenute più a rischio prelevate presso il centro cottura per la verifica e controllo dei fornitori;
- piatti finiti caldi e freddi (es.: prodotti a base di carne e pesce, formaggi, insalate, salumi, ecc.) somministrati nei nidi d'infanzia e nei punti di distribuzione, scelti fra primi, secondi e contorni e frutta e dessert (mix di frutta o torte prodotte dall'I.A.). Per il campionamento l'I.A. dovrà privilegiare i prodotti in cui è maggiore il rischio di moltiplicazione microbica o è difficoltoso garantire la corretta temperatura di conservazione lungo la filiera produttiva;
- tamponi di superficie per la ricerca di Microrganismi mesofili aerobi a trenta gradi (30°C) ed *Enterobacteriaceae*. I tamponi di superficie devono essere effettuati su macchinari, attrezzature e utensili utilizzati per la produzione e somministrazione dei pasti e ad attrezzature destinate alla conservazione delle derrate (es.: pareti e maniglie celle e frigoriferi).

Il numero minimo di analisi da svolgersi nell'anno scolastico deve essere significativo ai fini della validazione del sistema di autocontrollo. Il piano dei campionamenti e i rapporti di prova delle analisi dovranno essere conservati presso il centro di cottura e dovranno essere resi noti al Comune a prima richiesta e disponibili durante i controlli disposti dall'A.C..

Per i parametri da ricercare nelle singole tipologie di campioni alimentari l'I.A. deve far riferimento ai seguenti documenti emanati dalla regione Piemonte: "Protocollo Tecnico rev. 5/2022 – Criteri Microbiologici per i Prodotti Alimentari – Produzione e Commercializzazione/Distribuzione - Allegato 1" e le "Linee Guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti" - Progetto Regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte del 18 dicembre 2011 n. 780.

Per la valutazione dei risultati dei tamponi di superficie l'I.A. deve applicare i criteri di indicati nell'allegato della "DECISIONE DELLA COMMISSIONE dell'8 giugno 2001 che fissa le norme per i controlli regolari delle condizioni igieniche generali, svolti dagli operatori negli stabilimenti conformemente alla direttiva 64/433/CEE sulle condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche e alla direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile".

Qualora i risultati delle analisi eseguite dall'ASL, dai NAS o dal laboratorio incaricato dall'A.C., superino i criteri microbiologici prescritti dalla normativa vigente o dalle Linee Guida sopracitate, l'A.C., ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni valutata la gravità del caso.

In casi di particolare gravità il Comune 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.

63. Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti

Gli Organismi di partecipazione svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta (es. introduzione nuovi piatti), nei confronti dell'A.C. La composizione e le attribuzioni degli Organismi suddetti sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione (Modalità di funzionamento dell'Osservatorio mensa”).

L'I.A. dovrà prevedere, nell'ambito del monitoraggio della gradibilità dei piatti, al fine di migliorare le preparazioni che risultano meno gradite, il coinvolgimento dell'A.C e dei componenti dell'Osservatorio Mensa nella degustazione di nuovi piatti e ricette. I risultati dei predetti interventi saranno discussi durante gli incontri dell'Osservatorio Mensa e costituiranno la base per proporre nuovi piatti o ricette da concordare con l'A.C.

64. Metodologia del controllo di qualità

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli presso le sedi di produzione (centro cottura e nidi d'infanzia) e di consumo dei pasti (refettori), secondo le metodologie e con le modalità che riterranno più idonee ivi compreso l'effettuazione di riprese fotografiche e l'asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie (da 150g a 1 kg) e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

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

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C..

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

65. Penalità

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 sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'I.A., le quali devono pervenire entro 5 giorni lavorativi dalla data della contestazione da parte dell'A.C. o dei tecnici incaricati dall'A.C., e entro 24 ore nei casi di elevata gravità per la salute degli utenti.

L'A.C., valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'I.A., potrà graduare l'entità della penalità da applicare partendo dagli importi minimi di seguito indicati, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Le inadempienze sotto descritte non precludono all'A.C. il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

In base alla classe di gravità delle non conformità riscontrate, l'importo delle penali varia da €200,00 a € 5.000,00 come da tabella esplicativa sotto riportata:

CLASSE DI GRAVITA' DELLE NON CONFORMITA'	IMPORTO SANZIONE IN EURO
Lieve	Da 200,00 a 1.000,00
Media	Da 1.000,01 a 2.500,00
Grave	Da 2.500,01 a 3.500,00
Molto Grave	Da 3.500,01 a 5.000,00

66. Informazione agli utenti

L'I.A. deve garantire e attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari per invogliare al consumo del proprio pasto.

67. Norme finali

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

L'A.C. si riserva la facoltà di apportare modifiche al presente capitolato, in base alle mutate esigenze del servizio.

L'I.A. dovrà presentare all'A.C. la documentazione necessaria per la richiesta del contributo Cee sul consumo dei prodotti lattiero-caseari.

Ove il presente capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'I.A. di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata all'A.C. entro e non oltre 5 (cinque) giorni lavorativi dalla comunicazione del rilievo e/o della contestazione trasmessa dall'A.C. e/o dai tecnici incaricati dall'A.C..

Si ribadisce che le tabelle dietetiche sono indicative e saranno aggiornate annualmente e comunicate con adeguato anticipo all'I.A.

ALLEGATI

DOCUMENTI PRINCIPALI ALLEGATI AL PRESENTE CAPITOLATO	
Allegato A	Lotti e elenco scuole
Allegato B	Tabelle merceologiche
Allegato C	Menù Asili Nido 2022
Allegato D	Tabelle Dietetiche Asili Nido 2022
Allegato E	Menù Scuole 2022
Allegato F	Tabelle Dietetiche Scuole 2022
Allegato G	DUVRI
Allegato H	Scheda di Valutazione_2023