



COMUNE DI PALERMO

Area dell'Educazione, Formazione e Politiche Giovanili

Servizio Attività rivolte alle Scuole dell'Obbligo

CAPITOLATO D'ONERI RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PASTI PRONTI VEICOLATI

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Definizioni

Per “Impresa” o “I.A.” si intende l’impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica del Comune di Palermo.

Per “Stazione appaltante” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale di Palermo che affida all’Impresa il servizio di refezione scolastica.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Con questo appalto, l’A.C. intende erogare un servizio di ristorazione di qualità migliore possibile, nel rispetto delle linee guida nazionali e regionali per la ristorazione scolastica e dei criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

L'appalto ha per oggetto:

- l’approvvigionamento delle derrate nel rispetto dei requisiti previsti al punto C.a.1. del DM n. 65 del 10 marzo 2020 per la somministrazione degli alimenti;
- la preparazione delle stesse;
- la necessaria cottura, che deve essere effettuata il giorno stesso del loro consumo (salvo quanto previsto dall’art. 44);
- il confezionamento in contenitori multi porzione in acciaio gastronom (come meglio specificato nell’art. 53) per i menù standard ed in contenitori monoporzioni termosigillabili per le diete speciali e i pasti campione;
- il trasporto dei pasti in contenitori isotermici, idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi, a mezzo di furgoni coibentati, regolarmente autorizzati dalle competenti Autorità (ove previsto), dal Centro Cottura dell’Impresa ai plessi scolastici – Centri di refezione - ubicati sul territorio comunale, con tipologia tecnicamente denominata “*a legame fresco caldo*”;
- la fornitura di stoviglie riutilizzabili nel rispetto dei requisiti indicati al punto C.a.4. del DM n. 65 del 10 marzo 2020;
- il ritiro e lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto e delle stoviglie utilizzate per la somministrazione dei pasti nei refettori non dotati e/o non dotabili di lavastoviglie;
- il monitoraggio delle eccedenze alimentari e l’adozione delle azioni correttive necessarie e conseguenti a mezzo di proprio personale specializzato (dietista).

Art. 3 - Durata dell'appalto

Il servizio avrà durata presunta di mesi 3 a decorrere dalla data di stipula del contratto e comunque fino a concorrenza dell’importo contrattuale.

Il presente contratto manterrà la sua efficacia anche in ipotesi di pandemia o provvedimenti restrittivi che possano ridurre la redditività o determinare la sospensione del servizio, senza nulla poter chiedere all’A.C.; eventuali maggiori costi e oneri e/o ridotti introiti, non potranno essere opposti in alcun modo all’A.C., rimanendo inalterati i termini del contratto.

L’A.C. si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni e per una pari durata subordinatamente al reperimento delle risorse finanziarie necessarie.

Art. 4 – Tipologia dell’utenza

Il servizio è rivolto a tutti gli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado ed al personale scolastico (Collaboratori comunali ed Insegnanti statali) avente diritto al pasto.

Art. 5 - Tipologia del servizio

L'I.A. deve consegnare i pasti nelle ore e nel luogo stabilito dalla Committente, previa verifica di conformità da parte del personale incaricato all'accettazione dei pasti in consegna.

Art. 6 - Ubicazione dei plessi scolastici e quadro dell'utenza

I pasti devono essere trasportati e distribuiti presso i plessi scolastici di cui all'allegato n. 1 "*Elenco dei plessi scolastici*".

Il suddetto elenco, predisposto sulla scorta dei dati relativi ai Centri di refezione (funzionanti o richiedenti il funzionamento) nell'anno scolastico 2021/2022, sarà comunque suscettibile di variazione.

Art. 7 - Dimensione del servizio

In relazione ai dati degli anni precedenti, si presume una media di circa 2.200 pasti al giorno. I quantitativi effettivi dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni effettuate giornalmente dalle scuole, entro le ore 9.30, di tutti i giorni del calendario scolastico. La dimensione dell'utenza dei cestini freddi, alternativi al pasto, è parametrata sulla dimensione/pasti giornalieri.

L'importo totale presunto dell'appalto indicato nel bando è stato calcolato in base ai dati degli anni precedenti, stimando che verranno richiesti circa 119.247 pasti nel periodo di durata contrattuale.

Ai fini dell'art. 35, comma 4, D.Lgs. n. 50/2016 il valore massimo dell'appalto indicato nel bando è stato calcolato moltiplicando il prezzo unitario del pasto soggetto a ribasso d'asta per il numero presunto di pasti da erogare, pari a 238.494.

Il numero presunto dei pasti da erogare è puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per l'A.C..

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, ai sensi dell'art. 106, comma 12, D.Lgs n. 50/2016, estensioni o contrazioni del contratto. In tal caso l'appaltatore è obbligato ad accogliere favorevolmente quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

E' possibile dar corso a contrazioni del contratto anche nell'eventualità di soppressione di scuole derivanti da dimensionamento scolastico, da interventi legislativi o regolamentari, nonché in relazione all'andamento della popolazione scolastica connessa all'evoluzione demografica, al numero di rientri programmati dalle Istituzioni Scolastiche del territorio con riferimento all'offerta formativa, per cause di forma maggiore o derivanti dall'agibilità dei locali e in qualsiasi altro caso di variazione che implichi la riduzione dei pasti erogati. In tal caso nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla I.A.. Il contratto per la gestione del servizio di refezione scolastica si configura, infatti, quale contratto a misura in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, al fine di fornire per il periodo individuato esclusivamente il numero dei pasti richiesti.

L'eventuale variazione del numero di utenti e quindi di pasti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art. 8 – Variazione fornitura giornaliera

Il Servizio potrà aumentare rispetto al numero medio giornaliero di pasti nella misura del 30% (trenta per cento) senza dare luogo a variazione dei costi contrattuali.

Art. 9 – Specifiche tecniche

Sono allegati al presente Capitolato d'oneri, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati:

- n. 1 Elenco dei plessi scolastici – Centri di refezione.
- n. 2 Prodotti-alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica
- n. 3 Specifiche tecniche relative ai menù, diete speciali, cestini
- n. 4 Composizione bromatologica di alcuni menù e di alcuni cestini.
- n. 5 Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche dei menù, dei cestini e delle diete speciali.

Art. 10 - Standard minimi di qualità

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nelle specifiche tecniche di cui al presente capitolato comprensivo dei relativi allegati, parti integranti e sostanziali dello stesso, e comunque nel rispetto delle prescrizioni di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020. Tali standard sono da considerarsi essenziali e minimi.

Costituisce parte integrante del presente capitolato l'offerta tecnica proposta dalla I.A. in sede di gara.

Art. 11 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, ferma la facoltà dell'A.C. di determinare le date di inizio del servizio nonché della sospensione dello stesso ed in relazione al diminuito numero di utenti.

Art. 12 - Inizio del servizio

L'A.C. si impegna a comunicare all'I.A., con almeno otto giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio e l'elenco dei Centri di refezione effettivamente funzionanti. L'I.A. dovrà iniziare l'espletamento del servizio successivamente alla stipulazione del contratto. Nei casi d'urgenza è consentita l'esecuzione anticipata ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs.n. 50/16, nei modi e alle condizioni previste dal comma 8 dello stesso articolo.

Art. 13 - Sciopero e/o interruzione del servizio

L'I.A. si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche e integrazioni sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi di scioperi e/o interruzioni del servizio, potranno essere concordate con la Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini freddi di cui all'allegato n. 3 del presente capitolato.

Nel caso in cui l'A.C. e/o le Istituzioni Scolastiche abbiano provveduto a dare notizia all'I.A. delle sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, non appena la stessa ne venga a conoscenza e comunque entro le ore 9.30 del giorno stesso, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'I.A..

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, ai sensi dell'art. 107 del Decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali (di straordinaria violenza), guerre, sommosse, disordini civili.

L'interruzione del servizio da parte dell'I.A. (o da parte, se A.T.I., di una delle imprese del raggruppamento) per motivi igienico-sanitari darà luogo a responsabilità grave di cui all'art. 81 del presente Capitolato.

Art. 14 – Divieto di Subappalto del servizio e cessione del contratto

In ragione della complessità del servizio e della delicatezza delle prestazioni e dell'utenza cui sono rivolte, l'I.A. si impegna a prestare i servizi direttamente. Pertanto, non è ammesso il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato anche in considerazione della oggettiva impossibilità per l'A.C. di eseguire i controlli nei confronti di più operatori economici.

E' vietata la cessione totale o parziale del contratto, a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 del D. Lgs. 18/04/2016 n. 50 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 15 - Relazione sull'andamento del servizio

Al termine del secondo mese di servizio, l'I.A. trasmetterà all'A.C. una relazione inerente l'andamento del servizio per il periodo di riferimento contenente le informazioni relative:

- all'organigramma, all'organizzazione del lavoro ed all'organico impiegato nel servizio di mensa scolastica;
- alle attrezzature impiegate per la conservazione delle derrate e la preparazione dei pasti;
- al piano di qualità e di sicurezza;
- alle attività di addestramento (formazione/informazione) di tutto il personale impiegato nel servizio, ai sensi della normativa nazionale e regionale vigente;
- ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità ed alle cause di eventuali controversie con l'A.C.;
- alle manutenzioni ordinarie e straordinarie eseguite presso il centro cottura;
- agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati;
- agli automezzi ed ai contenitori e attrezzature impiegati nel servizio;
- all'esito dell'ultimo audit da parte dell'organismo di certificazione (se in possesso di certificazione);
- ai prodotti "biologici" e di qualità, certificati, ai prodotti di provenienza siciliana impiegati nella preparazione dei menù;
- alle eventuali misure correttive adottate in relazione al piano H.A.C.C.P. per eliminare o minimizzare i fattori di rischio;
- ai controlli analitici effettuati per il controllo di qualità;
- alla documentazione relativa alla rintracciabilità di filiera degli alimenti.

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 16 - Estensione del contratto

Su specifica richiesta scritta dell'A.C., l'I.A. deve assicurare il servizio oggetto del presente Capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti. L'I.A. è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio, nei limiti previsti dalla legge .

Art. 17 - Fornitura per servizi di carattere eccezionale

Laddove si rendesse necessario ed in presenza di fatti eccezionali, imprevedibili e di forza maggiore, l'I.A. su esplicita richiesta dell'A.C. rimane onerata dal fornire pasti caldi e/o cestini freddi agli stessi patti e condizioni previsti dal presente Capitolato, anche, ove necessario, in aggiunta e/o in sostituzione ai pasti da fornire alle scuole in favore di servizi di protezione civile ed asili nido.

Art. 18 – Assicurazioni

L'I.A. – Centro Cottura si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato.

A tale scopo l'I.A. (ciascun Centro Cottura) si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata “terza” a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi derivanti dai materiali forniti dalla I.A. per il consumo dei pasti, da infezioni e intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose allocate nell'ambito di esecuzione del servizio presso i Centri di Refezione.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a € 2.000.000,00 (duemilioni/00), per ogni singolo sinistro e per anno assicurativo. La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, anche al personale dipendente dell'I.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante entro la data di inizio del servizio.

Art. 19 - Spese inerenti al servizio e al contratto

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione richiesto dall'A.C. sono interamente a carico dell'I.A.; sono inoltre a carico dell'I.A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Art. 20 - Licenze e Autorizzazioni

L'I.A. deve avere la proprietà o la disponibilità dei locali del Centro Cottura, attrezzati in modo idoneo e tale da soddisfare l'oggetto dell'appalto e deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per esercitare l'attività relativa all'oggetto dell'appalto (art. 2) e in particolare, per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. E' onere dell'I.A. produrre la suddetta documentazione all'A.C. prima della stipula del contratto.

Art. 21 - Fornitura documentazione per contributi CE

L'I.A. è tenuta a fornire alla A.C. o a Società da questa incaricata, i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE n. 657/08 e s.m.i. della Commissione delle Comunità Europee recante modalità d'applicazione del Regolamento (CE) n. 1234/07 del Consiglio, riguardante il recupero, ove previsto, di contributi CE per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero - caseari nelle mense scolastiche.

Art. 22 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie

L'I.A., al fine di non creare inconvenienti al servizio di refezione, deve garantire l'effettuazione delle manutenzioni necessarie a mantenere in piena efficienza ed igienicità il proprio Centro Cottura, annotando su apposito registro la periodicità degli interventi eseguiti.

Di tali interventi l'I.A. deve informare l'A.C. mediante relazione di cui all'art. 15 del presente Capitolato. L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti.

TITOLO III – PERSONALE

Art. 23 – Personale

Ogni servizio inerente l'oggetto dell'appalto (art. 2) deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A..

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata formazione professionale e deve conoscere le norme d'igiene di base, di corretta prassi igienica della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Art. 24 – Organico

L'organico impiegato deve essere non inferiore a quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., deve essere numericamente sufficiente all'espletamento del servizio secondo le modalità previste dal presente capitolato come numero, mansioni, livello e monte-ore giornaliero e settimanale.

Tale consistenza deve essere comunicata all'A.C. all'inizio e alla fine del secondo mese di servizio (art. 15). L'A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 25 - Reintegro - rimodulazione del personale

Qualora il numero delle assenze del personale dell'I.A. impiegato nel servizio di refezione dovesse costituire motivo di disservizi nella corretta esecuzione del servizio stesso, l'I.A. deve garantire il reintegro di tutte quelle unità di personale utili a ripristinare il corretto funzionamento del servizio medesimo.

Di quanto sopra l'I.A. dovrà fornire puntuale informazione all'A.C.

Art. 26 - Direzione del servizio

L'I.A. deve affidare la direzione del servizio, in modo continuativo, ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C.

Il direttore del servizio, deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti dell'A.C. al controllo dell'andamento del servizio.

Il direttore del servizio, quale rappresentante dell'amministrazione della I.A., è il responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 679/2016 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 Aprile 2016.

Lo stesso curerà che i dati non siano comunicati o diffusi a terzi e vigilerà perché non vengano create copie sia informatiche che cartacee dell'archivio dati. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'A.C. al direttore designato dall'I.A. si intendono come presentate direttamente all'I.A.. In caso di assenza o impedimento del direttore, per trasferimento, ferie, malattia ecc., l'I.A. deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone comunicazione all'A.C.

Art. 27 – Addestramento, formazione e informazione

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato nel servizio di refezione, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standards di qualità previsti nel presente capitolato, le prescrizioni di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 e le modalità con le quali l'I.A. intende applicarli.

Tutti gli addetti alle varie mansioni devono essere in possesso degli attestati relativi ai corsi di formazione in materia sanitaria dettati dal Regolamento (CE) N. 852/2004, dal Decreto Assessorato Regionale della Sanità n. 27151 dell'11/11/1998, dalla Legge Regionale 19/05/2005, dal Decreto 19/02/2007 dell'Assessorato alla Sanità della Regione Siciliana (GURS 09/03/2007 n. 11), come modificato ed integrato dal Decreto 31/05/2007 (GURS 17/08/2007 n. 37).

Inoltre ai fini della sicurezza sul lavoro tutti gli addetti devono essere formati ai sensi del D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i.

In particolare, l'I.A. impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali, per gli addetti alla cucina, 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.

L'I.A., dovrà trasmettere all'A.C. il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 28 – Vestiario

L'I.A. deve fornire a tutto il medesimo personale impegnato nell'espletamento del servizio di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. I dipendenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

In particolare per quanto concerne il personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti, il medesimo durante tali operazioni deve indossare il copricapo, camice pulito di colore bianco, o comunque di colore chiaro, da tenere abbottonato. L'uso di indumenti di colore chiaro è previsto anche per gli addetti alla preparazione e manipolazione dei pasti pronti, compresi i cuochi.

Art. 29 - Igiene del personale

Il personale addetto alla preparazione e al confezionamento dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere unghie smaltate, né deve indossare gioielli durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze nel corso della lavorazione. E' obbligo del personale addetto comunicare tempestivamente al proprio responsabile di settore l'eventuale impossibilità a svolgere la mansione abituale a causa di patologie o ferite che potrebbero contaminare le preparazioni gastronomiche.

Tale comportamento deve essere tenuto anche da coloro che trasportano i pasti pronti.

Art. 30 - Controllo della salute degli addetti

L'I.A. deve provvedere a garantire all'A.C. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'I.A. deve essere in possesso di un piano di sorveglianza sanitaria specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.L. n. 81/08 e s.m.i..

Art. 31- Rispetto degli obblighi previdenziali

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

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 32 - Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Art. 33 - Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione (D.P.R. n. 327 del 26/03/80) per le parti ancora in vigore.

Con l'entrata in vigore del c.d. Pacchetto Igiene 852/653/854/882-2004, da ultimo modificato dal Regolamento UE 382/2021, il riferimento di legge sono i regolamenti e la direttiva che lo compongono.

TITOLO IV - DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 34- Requisiti dei principali prodotti-alimenti impiegati o di possibile impiego nella refezione scolastica

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, a quelli indicati nell'allegato n. 2 del presente capitolato ed idonee a garantire la somministrazione di pasti nel rispetto delle prescrizioni di cui al punto C.a.1. del DM n. 65 del 10 marzo 2020.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti destinati al servizio di refezione scolastica oggetto del presente Capitolato, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, negli spazi ad hoc riservati ed evidenziati da opportuna indicazione/cartellonistica, presso il centro cottura dell'I.A. devono essere stoccate in maniera tale da non ingenerare commistioni con le derrate destinate alla preparazione dei pasti per altre utenze non previste dal presente capitolato.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà fornire all'A.C. le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, complete dei nomi dei fornitori degli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti relativi al servizio ed esplicitati nei menù, nelle tabelle dietetiche e nell'allegato n. 2 al capitolato, 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.

Ove si rendano opportune variazioni dell'elenco dei fornitori accreditati, l'I.A. dovrà darne tempestiva comunicazione all'A.C.

Le fatture e i documenti di trasporto delle derrate alimentari, dovranno essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

E' assolutamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime geneticamente modificate o derivate da trattamenti transgenici.

Art. 35- Specifiche tecniche della qualità igienica degli alimenti

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalla normativa vigente in materia.

Art. 36 - Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari utilizzate dall'I.A. per la preparazione dei pasti devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La etichettatura delle derrate alimentari dovrà essere il più possibile esaustiva e conforme alla normativa vigente, al Reg.(UE) n. 1169/2011 e alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Si richiama in proposito il regime sanzionatorio per le etichettature non conformi di cui al D. Lgs. 231/2017.

E' obbligo di legge segnalare con la giusta evidenza tutte le sostanze dichiarate nel D.Lgs. n. 114/2006 che recepisce la Direttiva Comunitaria 2003/89/CE, elenco aggiornato con la direttiva 2006/142/CE della Commissione.

Art. 37- Garanzie di qualità

L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate ed inoltre rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari ai requisiti di cui all'allegato n. 2 del presente capitolato e alle prescrizioni di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020.

L'I.A. deve inoltre garantire la rintracciabilità degli alimenti impiegati (rintracciabilità di filiera), ai sensi della normativa vigente in materia.

TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 38- Autocontrollo da parte dell'Impresa

L'I.A. deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento (CE) N. 852/2004, così come modificato dal Reg. UE 2021/382 della Commissione in data 03/03/2021, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari.

Pertanto l'I.A. deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, compreso il confezionamento, il trasporto e il lavaggio di contenitori e stoviglie, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure, avvalendosi dei principi su cui è basato il metodo H.A.C.C.P.

L'I.A., nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nel manuale di autocontrollo adottato. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie o dagli Organi appositamente individuati dall'A.C., l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le necessarie azioni correttive. È fatto, altresì, obbligo all'I.A. di mettere a disposizione degli incaricati dell'A.C. tutta la documentazione prevista nel piano di autocontrollo.

Art. 39– Specifiche tecniche relative alla produzione dei pasti

La produzione deve rispettare gli standard igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente in materia.

Art. 40 – Riutilizzo dei cibi

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 44 del presente capitolato.

TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 41 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienico-sanitaria, nutritiva e organolettica. Sarà cura dell'I.A. ridurre al minimo i tempi tra la preparazione dei pasti e la loro distribuzione.

Art. 42- Preparazione piatti freddi

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad idonea temperatura in conformità sia alle buone pratiche di produzione sia alle normative vigenti.

Art. 43 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte, salvo diverse indicazioni descritte in etichetta:

- a) Tutti i prodotti congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C per circa 12 ore.
- b) La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene sottoposta a cottura.
- c) Il personale di cucina addetto alla preparazione del pesce avrà cura di controllare anche visivamente e olfattivamente la conformità del prodotto.
- d) Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, avendo cura di seguire le corrette procedure previste per il lavaggio dei vegetali.
- e) Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.
- f) Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate tenendo conto delle modalità di trasporto. Gli strumenti di taglio (coltelli, affettatrici) devono essere differenziati per tipologia di prodotto.

- g) Legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- h) Le minestre di verdure o legumi dovranno essere passate al 70%.
- i) Per aromatizzare i cibi dovranno essere usate solo erbe aromatiche secondo le quantità e le buone norme di preparazione e tradizione gastronomica.
- j) La pasta ed il riso devono essere cotti in modo espresso.
- k) Le operazioni di manipolazione delle materie prime, cottura, porzionatura di ciascun cibo devono essere compiute in tempi tali da consentire un ciclo continuo della lavorazione e nel rispetto delle buone pratiche di lavorazione.

L'A.C. potrà richiedere, inoltre, la preparazione di contorni "al vapore" sostituendoli con gradualità a quelli cotti per immersione in acqua.

Art. 44 - Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura, assicurando adeguati tempi di abbattimento della T° per i cibi già sottoposti a cottura (da +60° C a +21° C in meno di 2 ore; da +21° C a +4° C in meno di 4 ore). I cibi soggetti ad abbattimento di T° devono essere posti in recipienti idonei, conservati in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C ed opportunamente riattivati presso il Centro di cottura prima della somministrazione.

I cibi refrigerati dovranno essere opportunamente etichettati e recare anche l'indicazione della data e dell'orario di produzione.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi, per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo, sono arrosti, roast-beef, lessi, brasati ed eventuali altri secondi piatti da concordare.

Art. 45 - Utensili per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo utensili in acciaio inox, vetro o ceramica. Particolare attenzione nell'uso del pentolame e delle attrezzature in genere dovrà essere posta nella preparazione delle diete speciali, al fine di evitare contaminazioni con sostanze non idonee.

TITOLO VII - MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

Art. 46– Menù

I menù (pasti standard, diete speciali e cestini freddi) che saranno adoperati dall'aggiudicatario sono quelli in uso nell'A.C. per i precedenti anni scolastici le cui tabelle dietetiche sono state preventivamente vidimate dal SIAN.

In aggiunta ai predetti menù, l'I.A. provvederà a propria cura e spese, mediante proprio tecnico dietista, a formulare menù per dieta speciale vegana da sottoporre alla preventiva approvazione e vidimazione del SIAN.

I menù dovranno essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti indicati nel punto C.a.1. del DM n. 65 del 10 marzo 2020 e richiamati nell'allegato 2, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti ivi indicati.

Il menù, completo di tali informazioni, sarà pubblicato *on-line* sul sito dell'istituto scolastico e dell'A.C. ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

I menù dovranno essere realizzati secondo metodologie che privilegino il ricorso ad alimenti connessi alla cultura e alla produzione locale. L'I.A. dovrà privilegiare l'utilizzo di prodotti acquisiti da coltivazioni regionali.

L'I.A. rimane onerata dal comunicare preventivamente l'elenco dei prodotti provenienti da coltivazioni/produzioni locali e le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate e delle specie di prodotti ittici che saranno offerti affinché nei menu possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati e delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nei rispettivi menù, adottati in conformità alla normativa vigente e alle prescrizioni di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020.

In caso di rilevato non gradimento da parte dell'utenza di una determinata preparazione, l'I.A. provvederà a propria cura e spese, mediante proprio tecnico dietista, a sostituire i piatti previsti nei menù nel rispetto della normativa vigente in materia.

Oltre ai suddetti menù, l'I.A. deve approntare, su richiesta dell'A.C., dieta standard vegetariana e vegana, diete speciali per i diversi utenti affetti da particolari patologie con vincolo dietetico definito, diete modificate nella consistenza per bambini con handicap, diete per utenti appartenenti a comunità diverse da quella cattolica.

Tali menù devono essere il più possibile simili a quelli in vigore per la restante popolazione scolastica, fatte salve le debite soppressioni e/o sostituzioni di alimenti, agendo sulle grammature previste o sulle tecniche di lavorazione; dette diete speciali/menù standard sono esplicitati negli allegati n. 3 e n. 5 al capitolato e saranno integrate da quelle che saranno formulate dall'I.A. nel corso della durata contrattuale.

Art. 47 - Modifiche ai menù

E' consentita, in via temporanea e straordinaria, da parte dell'I.A., una variazione dei piatti previsti nei menù, in merito ai quali l'A.C. potrà richiedere di fornire documentazione, esclusivamente 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;
- mancata fornitura dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione, seguita da conferma scritta da parte dell'A.C. L'autorizzazione rilasciata dall'A.C. deve essere portata a conoscenza, a cura dell'I.A., di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

Art. 48 - Struttura dei menù

MENÙ

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane di rimacino¹
- frutta fresca di stagione
- 50 cl di acqua minerale naturale se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo non consentono l'erogazione di acqua di rete o microfiltrata

- sale iodato-iodurato gr. 2-3 (quando è previsto un contorno da condire, per es. l'insalata)
- gr. 5 ad utente di parmigiano grattugiato
- gr. 10 di olio extravergine di oliva

Una volta la settimana è previsto:

- un primo piatto unico
- un contorno
- pane di rimacino¹
- frutta fresca di stagione
- 50 cl di acqua minerale naturale se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo non consentono l'erogazione di acqua di rete o microfiltrata
- sale iodato-iodurato gr. 2-3 (quando è previsto un contorno da condire, per es. l'insalata)
- gr. 5 ad utente di parmigiano grattugiato
- gr. 10 di olio extravergine di oliva

- In caso di sciopero dei fornai l'Impresa, previa autorizzazione dell'A.C., potrà fornire crackers o fette biscottate

Su richiesta dell'I.A., la frutta di stagione potrà essere sostituita con yogurt alla frutta o altro dessert da concordare.

I gr. 5 ad utente di parmigiano grattugiato, i 50 cl. a utente di acqua minerale naturale, i gr. 2-3 a utente di sale iodato-iodurato e i gr. 10 a utente di olio extravergine di oliva previsti nel menù, dovranno essere forniti in confezioni multiporzione.

Ogniquale volta la pietanza lo richieda, a completamento della stessa (es. secondi piatti ai ferri o al forno, contorni all'olio, insalate etc.), l'I.A. deve fornire limoni sufficienti per gli utenti, in contenitori da disporre sui tavoli a disposizione dei commensali.

L'A.C. inoltre si riserva di richiedere all'I.A. la fornitura di cestini freddi previsti negli allegati 3 e 5.

Tale fornitura richiesta dal personale scolastico entro e non oltre le ore 9.30 del giorno precedente in occasione di gite scolastiche, può essere effettuata anche in caso di sciopero, improvvisa interruzione di pubblica fornitura o altre emergenze, etc. sempre tramite il Portale della Scuola e autorizzata dalla A.C..

In caso di orario ridotto delle attività scolastiche in occasione delle festività natalizie, pasquali etc. le Istituzioni Scolastiche potranno richiedere la sostituzione del pasto caldo con cestini freddi, sempre tramite il Portale della Scuola, entro e non oltre le ore 9.30 del giorno precedente e successiva autorizzazione dell'A.C.. L'orario di consegna sarà concordato fra le scuole e l'I.A.

Analoga richiesta di cestini freddi potrà essere effettuata in caso di rilievo di non conformità dei pasti alla consegna tramite contestazione inviata all'A.C. e all'I.A.

Per la ricorrenza della festività di Santa Lucia (13 dicembre), le scuole hanno la possibilità di optare, su richiesta, per i piatti unici riportati nell'allegato n. 5 al capitolato.

La composizione e le grammature dei cestini freddi per le diverse tipologie degli utenti sono riportate all'allegato n. 3 e più dettagliatamente nell'allegato n. 5.

I cestini prevedono la fornitura di una bottiglia di acqua minerale naturale in confezione Pet da 50 cl.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, corredati da stoviglie, tovagliette e tovaglioli (set di apparecchiatura monouso).

Art. 49 – Diete speciali - Menù alternativi per comunità religiose diverse da quella cattolica

Nei casi di richieste determinate da motivazioni religiose, l'I.A. è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, tipologia "7" e tipologia "8", di cui all'allegato n. 3 al capitolato, la cui composizione è indicata nell'allegato n. 5 al presente capitolato; sono strutturati in un primo, un secondo, un contorno, pane (speciale ove necessario) frutta, acqua minerale, olio extravergine d'oliva (gr. 10) sale iodato-iodurato (gr. 2-3) quando è previsto un contorno da condire (per es. l'insalata).

Le vaschette dovranno essere opportunamente etichettate, affinché siano facilmente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.

Art. 50 - Diete speciali – menù standard

L' I.A., su richiesta dell'A.C., deve approntare diete speciali – menù standard - per gli utenti interessati. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista nutrizionista dell'I.A. che, in casi particolari, potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

Per la dieta speciale in bianco è prevista la fornitura di un menù "standard tipologia 1" per un periodo massimo di tre giorni, previa richiesta, presso la scuola, da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà); per una durata più lunga, massimo venti giorni, la richiesta dovrà essere supportata da certificato medico, che potrà prevedere anche la variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti dal menù "standard tipologia 1", e subordinata al nulla osta-dell'Ente preposto da acquisire a cura e spese dell'I.A..

Per quanto riguarda le caratteristiche degli alimenti impiegati per la preparazione delle diete speciali e per la struttura del menù si fa riferimento agli allegati n. 2, n. 3 e n. 5 del presente capitolato e alle disposizioni di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020.

Ogni dieta speciale – menù standard deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione sigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dalla tipologia del menù, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata (per quanto attiene all'osservanza della normativa relativa alla privacy da parte della Ditta fornitrice, si fa riferimento all'art. 26 del presente capitolato), dagli ingredienti che compongono la pietanza, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi freddi o caldi, fino al momento del consumo.

TITOLO VIII - SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE DIETETICHE

Art. 51 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle "*Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche (allegato n. 5)*", nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari alla realizzazione di ogni singola porzione prevista nei menù, nei cestini e nel menù per la festività di Santa Lucia nonché la composizione delle diverse diete speciali ovvero menù alternativi.

I pesi indicati s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lische, pinna e pelle).

Almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà comunicare all'A.C. le tabelle dei relativi pesi a cotto dei piatti cucinati, al netto dei contenitori e la tara delle vaschette comprensiva del film di copertura e del contenitore utilizzati per la veicolazione dei pasti multi porzione.

Per i pesi a cotto i riferimenti dovranno essere le tabelle di composizione degli alimenti edite nell'anno 2003 dall'Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione (INRAN). Contestualmente alla presentazione dei pesi a cotto, l'I.A. dovrà comunicare l'elenco dei fornitori degli alimenti/derrate impiegati nella realizzazione delle tabelle dietetiche – menù – della refezione

scolastica, al fine di garantire e documentare la rintracciabilità di filiera ai sensi del Regolamento C.E. 178 del 28/01/2002 e del Regolamento UE 2019/1381 (noto come Regolamento generale sulla legislazione alimentare) nonché di consentire le verifiche documentali sugli alimenti utilizzati ai sensi del DM n. 65 del 10 marzo 2020.

L'I.A. dovrà dare immediata comunicazione di ogni intervenuta variazione dell'elenco fornitori.

Art. 52 - Introduzione di nuovi piatti e gestione delle eccedenze alimentari

Qualora l'I.A. intendesse introdurre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta all'A.C. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche. Senza l'autorizzazione dell'A.C. nessuna variazione è possibile. Dette variazioni dovranno essere sottoposte, a cura e spese dell'Impresa, a preventivo visto del competente SIAN.

Inoltre, è fatto carico all'I.A. monitorare e analizzare le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito nonché analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari saranno compilati dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico, nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. L'utenza adulta, potrà proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio in condivisione con l'A.C..

Sulla base di tali rilevazioni l'I.A. dovrà porre in essere conseguenti azioni correttive, tra le quali attivarsi con la 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.

Sarà, altresì, cura dell'I.A. collaborare, nell'ambito dei 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 mediante apposito progetto proposto all'A.C. dall'I.A. volto ad assicurare che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 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.; che 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 mensile da inviare telematicamente all'A.C., 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.

TITOLO IX - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 53 – Confezionamento pasti e contenitori per il trasporto

I pasti campione e quelli delle diete speciali devono essere confezionati in vaschette monoporzione, termosigillabili. A seconda delle temperature dei prodotti ivi contenuti, le vaschette possono essere monovasca o bivasca (es. freddo – freddo in contenitori bivasca).

I pasti del menù standard devono essere forniti in contenitori adeguati a garantire il mantenimento dell'ideale temperatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dai rispettivi condimenti, l'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto.

Per il trasporto sia i contenitori per il multi porzione che i contenitori monoporzione devono essere veicolati inserendoli in contenitori isotermici in polipropilene non espanso e ad alta densità, conformi alla normativa vigente tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi, distinti per singolo plesso scolastico e per ogni tipologia di utenza. I contenitori devono essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per gli alimenti sia caldi che freddi all'art. 56.

I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a Centri di refezione diversi da quello indicato sul contenitore medesimo.

Il pane deve essere confezionato e trasportato in appositi contenitori in materiali conformi alla normativa vigente.

La frutta lavata deve essere conservata e trasportata in contenitori in materiale ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 53 bis– Attrezzatura da fornire

L'I.A. s'impegna a fornire, in conformità a quanto previsto dal DM n. 65 del 10 marzo 2020, anche ai fini della prevenzione dei rifiuti e delle eccedenze alimentari, il seguente materiale necessario alla somministrazione e consumo dei pasti:

- Mestoli, palette, spumarole, forchettoni e mestolame da servizio graduati e/o di diverse misure, completamente in acciaio inox 18/10, con evidenza della capacità in cl. per ben determinare, in maniera conforme all'età degli utenti, le grammature dei pasti e in modo da consentirne la distribuzione con una sola presa;
- Attrezzature, in numero adeguato alle esigenze dei centri di refezione, per il mantenimento dell'ideale temperatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- Caraffe e stoviglie (bicchieri, piatti fondi, piani e da dessert), posate tovaglie, tovaglioli e quant'altro necessario al consumo dei pasti. in numero adeguato alle portate.

Art. 54 – Etichettatura delle vaschette e dei contenitori

Su ciascun contenitore deve essere apposta un'etichetta riportante il nome dell'I.A., la data, il numero di porzioni contenute in ciascun contenitore, il nome del Plesso-Centro di refezione cui il contenitore è destinato. Inoltre, i pasti, durante il trasporto, devono sempre essere accompagnati dal menù del giorno.

Su ciascun contenitore mono o multiporzione deve essere apposta un'etichetta riportante gli ingredienti del piatto; per quanto riguarda le diete speciali si rinvia all'art. 49. Inoltre sull'etichetta dovrà essere riportato il peso lordo, il peso netto, la tara del contenitore ed il numero di porzioni.

Art. 55 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme vigenti.

I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

È fatto obbligo all'I.A. di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi il rischio di contaminazione indiretta dei pasti trasportati e di documentare con apposite schede le suddette operazioni.

I mezzi di trasporto devono essere in numero sufficiente a garantire il servizio con le modalità di cui al presente capitolato e, comunque, in un rapporto di un automezzo ogni tre centri di refezione, specificando che tale proporzione potrà essere soggetta ad eventuale revisione laddove se ne verificassero le esigenze.

Art. 56 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

L'I.A. deve garantire la consegna dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'I.A. deve garantire la consegna di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste nelle tabelle dietetiche.

I pasti dovranno essere consegnati, franchi di ogni spesa, a cura dell'I.A. nei locali indicati dall'Amministrazione Comunale. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti, devono poter entrare da appositi ingressi (ove esistenti) che saranno indicati all'I.A. da ciascuna Istituzione Scolastica.

La durata del trasporto dal Centro di cottura al Centro di refezione non deve essere superiore a un'ora.

La consegna dei pasti di cui ai menù previsti dal presente capitolato, avverrà dal lunedì al venerdì nel seguente orario, da rispettare in modo tassativo:

dalle ore 12.00 alle 13.15, con priorità nelle consegne per le scuole dell'infanzia e primarie - la consegna dei pasti per le scuole dell'infanzia dovrà avvenire entro le ore 12.30.

Nel merito l'A.C. si riserva di richiedere il piano trasporti (riportante le specifiche degli orari previsti per la consegna da rispettare tassativamente).

In via straordinaria e solo per motivi eccezionali, comunicati all'A.C. lo stesso giorno, è ammessa la consegna con un anticipo e /o un ritardo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la consegna.

I pasti recapitati presso ciascun plesso scolastico devono essere accompagnati da idoneo documento di trasporto in duplice copia, conforme alle normative vigenti, riportante, oltre alle indicazioni di cui all'art. 54, l'ora di inizio trasporto con la sigla di un addetto dell'Amministrazione della I.A.. Tale documento contenente l'orario di inizio trasporto dovrà essere prodotto in formato [elettronico](#).

Il Responsabile dell'Autocontrollo dell'Istituzione Scolastica o suo delegato firmerà il D.d.T per ricevuta, riportando l'orario di consegna e restituendone copia all'I.A. ed inoltrando l'originale al competente Ufficio dell'A.C. per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

In caso di rilievo di non conformità di tutti i pasti consegnati (primo e secondo), al momento della verifica dei tempi di trasporto e delle temperature di veicolazione, l'I.A. dovrà sostituirli con i cestini freddi, previsti nell'allegato n. 3, che dovranno essere consegnati entro 1 ora dalla email di richiesta inoltrata dalla scuola.

In tal caso, il documento di trasporto sarà restituito privo di firma e non si darà luogo al pagamento dei pasti respinti, oltre all'applicazione delle penali previste.

Qualora, invece, si dovesse rifiutare parte dei pasti (o primo o secondo) il Responsabile dell'H.A.C.C.P. potrà trattenere il pasto che si ritiene accettabile e rimandare indietro il pasto non conforme. Contestualmente il Responsabile, in sostituzione del pasto rifiutato per valide motivazioni, può richiedere l'immediata consegna dei cestini tipologia "b", senza che questo costituisca aggravio economico per l'Amministrazione Comunale. In tale evenienza il Responsabile dell' H.A.C.C.P. firmando il D.d.T., apporrà l'indicazione che la fornitura del primo o del secondo respinto viene sostituita dal cestino. Inoltre, al momento della firma del D.d.T. del ricevimento del successivo cestino, dovrà attestare che la fornitura del cestino è in sostituzione del pasto (o primo o secondo) contestato in pari data.

Tuttavia, laddove l'Istituzione Scolastica, difformemente da quanto sopra indicato, dovesse comunque procedere all'accettazione dei pasti non conformi, la esclusiva responsabilità sarà assunta dal Responsabile dell'Autocontrollo che firma per accettazione il D.d.T.

A norma della legislazione vigente, la temperatura dei pasti cotti da consumarsi caldi dovrà essere uguale o superiore a +60°C; per gli alimenti cotti e crudi da consumarsi freddi la temperatura dovrà essere uguale o inferiore a +10°C

TITOLO X - PRENOTAZIONE DEI PASTI

Art. 57 - Prenotazione dei pasti

Il numero di pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici viene ordinato all'I.A. tramite il Portale della Scuola, dal personale scolastico incaricato, entro e non oltre le ore 9.30 con la specifica del numero e delle tipologie del pasto e delle diete speciali – menù standard.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero dei pasti richiesti in base alla presenza giornaliera degli alunni e del personale scolastico - tramite il Portale della Scuola - ed il numero dei pasti forniti dalla Ditta, quest'ultima dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti o alla fornitura di cestini freddi, senza pretesa di oneri aggiuntivi.

Per ogni plesso scolastico, inoltre, dovranno essere consegnati, in aggiunta al numero dei pasti dell'ordinativo giornaliero, due pasti completi da ritenersi "campione". Tale dicitura dovrà essere chiaramente riportata nei contenitori con i quali si veicolano i pasti.

Art. 58 - Personale addetto al trasporto dei pasti e ritiro dei contenitori e stoviglie

Il personale dell'I.A. addetto alla consegna dei pasti, oltre ai requisiti precedentemente indicati all'art. 28, deve tenere un comportamento professionalmente corretto nei confronti del personale scolastico addetto al ricevimento dei pasti.

E' obbligo della I.A. assegnare al personale addetto al trasporto dei pasti la responsabilità di mantenere chiuso il mezzo di trasporto per evitare furti o sottrazioni del carico.

L'I.A. deve provvedere al ritiro e al lavaggio dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e, per i centri di refezione non dotati di lavastoviglie, delle stoviglie e quant'altro utilizzato per il consumo dei pasti.

Art. 59 - Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione agli utenti sarà effettuata a cura del personale scolastico preposto al servizio nei centri di refezione.

TITOLO XI - PULIZIA E IGIENE

Art. 60 - Operazioni di pulizia

L'I.A. deve attuare, presso il proprio Centro Cottura, gli interventi di pulizia giornaliera e periodica, necessari a garantire una perfetta igiene dei locali, delle attrezzature, degli impianti e delle macchine impiegate nella preparazione, nel confezionamento e nella somministrazione dei pasti destinati alle utenze previste dal presente capitolato.

I materiali utilizzati dovranno essere conformi alle disposizioni di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali

conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Art. 61 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici (scheda tecnica), con particolare attenzione per quanto concerne le modalità d'uso, le concentrazioni e le temperature di utilizzo indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 62 - Interventi di disinfestazione ordinari e straordinari

L'I.A. deve predisporre presso il proprio Centro Cottura un sistema di monitoraggio per blatte, insetti (artropodi) e roditori ed, inoltre, interventi periodici ed ogniqualvolta si dovesse rendere necessario, a parere della Amministrazione Comunale, di disinfestazione e di derattizzazione generale, da affidare a Ditte specializzate.

Il primo intervento di disinfestazione e derattizzazione dovrà essere attuato poco prima dell'inizio del servizio di refezione scolastica.

Tutte le operazioni devono essere documentate.

Art. 63 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è vietato effettuare operazioni di pulizia nonché tenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati nelle confezioni originali provviste della relativa etichetta, in un locale dedicato o in armadi chiusi a chiave.

Art. 64 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia, presso il Centro cottura dell'Impresa, non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione dei pasti.

Art. 65 – Prevenzione e gestione dei rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina dovranno essere raccolti negli appositi contenitori e stoccati negli appositi spazi in attesa dello smaltimento definitivo.

Lo smaltimento dei reflui e degli eventuali rifiuti speciali dovrà avvenire secondo le normative di legge vigenti che regolano la materia.

Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro dei rifiuti sono a carico dell'I.A..

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

Per prevenire la produzione dei rifiuti, 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, senape, olio e salse da condimento, etc.) 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, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.

Gli oli e 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.

Art. 66 - Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a biscomparto. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati idonei prodotti e tovagliette.

TITOLO XII – D.U.V.R.I. - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 67 – D.U.V.R.I.

L'A.C. non ha provveduto alla redazione del D.U.V.R.I., ai sensi dell'art. 26 comma 3 D.Lgs. 81/08 e s.m.i., in quanto non si ravvisano rischi da interferenze.

L'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero.

Art. 68- Norme generali per l'igiene del lavoro

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

Art. 69 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia, D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

Resta inoltre a carico dell'I.A. la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 70 – Sicurezza antinfortunistica

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa all'impiego di energia elettrica, gas, vapore, è a carico dell'I.A..

Art. 71 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'I.A. deve predisporre e fare affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D. Lgs. n. 81/08 e s.m.i.).

Art. 72 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti quando l'utilizzo di tali e altri dispositivi di sicurezza sono consigliati dalle relative schede di sicurezza.

TITOLO XIII - CONTROLLI DI QUALITÀ – CONFORMITÀ

Art. 73 - Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C., in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, effettuare controlli di conformità a quanto previsto dal presente capitolato e nei relativi allegati, sia presso i Centri di refezione sia presso il Centro di cottura.

L'I.A. deve garantire l'accesso nel centro cottura agli incaricati della Committente in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura interessata al servizio di cui trattasi. In tale circostanza l'I.A. deve fornire ai visitatori camice, copricapo, guanti monouso e mascherina.

Sarà, inoltre, verificata frequentemente la qualità organolettica dei cibi forniti anche in relazione ai tempi di trasporto ed all'orario di consegna, così come previsto dalla normativa vigente.

Nel corso dell'attività di controllo, qualora l'A.C. dovesse ravvisare inadempienze della I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali potrà applicare autonomamente le penali previste dal capitolo XIV.

Art. 74 - Organismi preposti al controllo

I controlli, oltre ad essere effettuati dagli organi ufficiali di controllo preposti a tale compito, potranno essere effettuati dall'A.C. anche tramite altre strutture specializzate eventualmente dalla stessa incaricate.

Art. 75 – Controlli nei Centri di Refezione da parte delle Commissioni Genitori e partecipazione alla Commissione Mensa

La Commissione Genitori, presente all'interno di ciascuna Istituzione Scolastica, è formata all'inizio di ciascun anno scolastico da tre genitori designati dal Consiglio d'Istituto. Di detta composizione verrà data comunicazione scritta all'A.C.

La Commissione Genitori effettua controlli sui pasti campione (prove d'assaggio), sul peso dei pasti forniti, sulla regolare fornitura dei menù previsti dal capitolato, sulle modalità di somministrazione dei pasti da parte del personale preposto, e sul corretto uso degli indumenti utilizzati dal personale preposto.

La Commissione Genitori può accedere affiancata da un tecnico al Centro di Cottura o ai locali ad esso annessi. Non è consentito a nessuno dei componenti prelevare porzioni di cibo dai locali mensa per eventuali analisi o controlli sulla qualità delle pietanze o sulle caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti, fatta eccezione degli organismi a ciò ufficialmente preposti. I membri della Commissione durante lo svolgimento dei sopralluoghi sono tenuti a relazionare nella più assoluta riservatezza su apposita scheda.

Un rappresentante dell'I.A. dovrà partecipare alla Commissione Mensa (prevista dall'art. 9 del Regolamento del Servizio di Refezione scolastica approvato con Deliberazione di C.C. n. 4 del 17/02/2015) organismo deputato alla verifica della qualità del servizio di refezione scolastica presso ogni Centro di refezione, che sarà convocata almeno due volte durante l'anno scolastico.

Art. 76 - Metodologia del controllo qualità – Conformità

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli presso il Centro di Cottura secondo la metodologia più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività lavorativa.

Le quantità di derrate, prelevate di volta in volta, saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati dai tecnici incaricati. I tecnici incaricati dall'A.C. ad effettuare i controlli sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

Art. 77 - Tipologia dei controlli presso il Centro cottura

I controlli eseguiti presso il centro cottura dell'I.A., dai tecnici incaricati dalla A.C. sono articolati in:

controlli ispettivi

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo

- abbigliamento di servizio degli addetti;
- personale presente;
- professionalità degli addetti;
- modalità di stoccaggio degli alimenti;
- data di scadenza dei prodotti e shelf-life di cui all'allegato n. 2;
- temperatura delle celle di stoccaggio;
- uso dei prodotti alimentari previsti nei menù e nelle tabelle dietetiche (allegati n. 3 e n. 5 del capitolato), compresi gli alimenti biologici o altrimenti qualificati previsti nell'offerta tecnica;
- modalità di lavorazione delle derrate di cui all'art. 43;
- quantità delle porzioni, in relazione alle Specifiche tecniche relative alle Tabelle Dietetiche);
- modalità di confezionamento fino al caricamento dei pasti sul mezzo di trasporto;
- modalità di lavaggio e impiego dei sanificanti;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente in relazione alle campionature prelevate;
- stato igienico dei servizi;
- funzionamento degli impianti tecnologici.

controlli sulla documentazione inerenti a

- verifiche analitiche effettuate dal Centro Cottura dell'I.A. sulle materie prime, sui prodotti intermedi e sui prodotti finiti con particolare riguardo alle verifiche batteriologiche relative ai punti critici identificati nell'ambito del piano di autocontrollo;
- registrazioni dei limiti critici delle temperature e dei tempi relativi alla ricezione delle merci, alla conservazione e alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla consegna;
- documentazione relativa ai requisiti di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 e alla rintracciabilità degli alimenti (rintracciabilità di filiera – Reg. C.E. 178/2002 e successive modifiche) – elenco fornitori;
- documentazione relativa alla formazione del personale addetto, rilasciata ai sensi del decreto n. 275 del 19/02/2018 dell'Assessorato alla Sanità della Regione Siciliana (GURS 09/03/2018 n. 11), come modificato ed integrato dal Decreto 12/04/2019 (GURS 17/05/2019 n. 22);
- interventi di disinfestazione e derattizzazione.

Controlli analitici a campione

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio accreditato.

Art. 78- Blocco delle derrate

I controlli effettuati presso il Centro Cottura dell'I.A. potranno dar luogo al “blocco di derrate”. I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire, in un locale di stoccaggio idoneo di proprietà dell'I.A., il prodotto alimentare identificandolo con un cartellino riportante la dicitura “in attesa di accertamento”.

L'A.C. provvederà, entro 6 giorni, a fare valutare le caratteristiche del prodotto alimentare e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per il "blocco derrate".

Art. 79 - Conservazione campioni

Al fine di contribuire all'identificazione delle cause di eventuali episodi epidemici di malattia a trasmissione alimentare, l'I.A. deve prelevare almeno gr. 500 di ciascuna delle preparazioni fornite giornalmente, riporli in sacchetti del tipo presso-chiuso sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero per le 72 ore successive.

Sui sacchetti devono essere riportati il luogo, la data e l'ora di prelievo e la firma dell'addetto incaricato dall'I.A. ad eseguire tale operazione.

Art. 80 – Osservazioni– Prescrizioni– Contestazioni

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto all'Impresa Aggiudicataria le osservazioni in merito a quanto riscontrato nei Centri di refezione e nel Centro di cottura dell'I.A. a seguito dei controlli effettuati, proponendo eventuali azioni correttive.

Ove si dovessero verificare inadempienze della I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, i Capi d'Istituto o loro delegati presso i Centri di refezione dovranno informare immediatamente l'I.A. e l'Ufficio preposto dell'A.C., via e-mail, utilizzando l'apposito modulo di contestazione. Ogni qualvolta lo riterrà opportuno (ad es. nel caso ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati, per ogni violazione di quanto previsto dall'allegato 2 in ordine ai requisiti merceologici degli alimenti, per pasta cruda o scotta, carne poco cotta o troppo cotta, presenza di ossa – lisce etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, per carenza igienica e/o mancata integrità dei contenitori), l'I.A. potrà recarsi immediatamente presso il Centro di Refezione per un riscontro oggettivo. In questo caso il Capo d'Istituto o un suo delegato inoltrerà dettagliata relazione all'Ufficio preposto dell'A.C. con urgenza al fine di meglio circostanziare la precedente comunicazione.

Il Direttore del servizio dell'I.A., di cui all'art. 26, dovrà essere reperibile fino alle ore 15.00 di tutti i giorni in cui si effettua la refezione per accogliere le eventuali contestazioni sul servizio e per partecipare al contraddittorio presso il Centro di refezione che ha rilevato la non conformità o contestato la fornitura dei pasti.

Il campione non conforme dovrà essere adeguatamente conservato presso la scuola per almeno 48 ore e consegnato ad un incaricato dell'A.C. per essere sottoposto ad eventuali controlli.

Ove il personale incaricato presso i Centri di refezione dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà darne tempestiva comunicazione, oltre che all'Ufficio preposto, all'I.A. ed anche alla A.S.P. 6.

Nel corso dell'attività di controllo nei Centri di refezione e nel Centro di cottura dell'I.A., qualora l'A.C. dovesse ravvisare inadempienze della I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali potrà applicare autonomamente le penali previste dal capitolo XIV.

L'I.A. ove lo ritenga opportuno può fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle osservazioni e contestazioni entro 8 gg. utili dalla data di comunicazione delle stesse.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali diffide e/o prescrizione alle quali essa dovrà uniformarsi immediatamente.

TITOLO XIV – PENALI

Art. 81 - Inadempienze e penalità

Ove le osservazioni e le contestazioni si configurino come inadempienze dell'Impresa Aggiudicataria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla A.C. penali, in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

La confutazione dell'applicazione di penali posta in essere dalla I.A. non costituisce di per se accettazione delle motivazioni addotte; essa si intenderà accettata, con conseguente annullamento della penale applicata, solo mediante esplicita comunicazione scritta da parte dell'A.C.

Le **penalità minime** che la Amministrazione Comunale si riserva di applicare sono le seguenti:

€ 680,00	ogniquale volta viene negato l'accesso presso il Centro di cottura agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità al Capitolato;
€ 680,00	per la mancata o ritardata consegna della documentazione prevista agli artt. 15, 18, 20, 21 e 38;
€ 680,00	per ciascuna non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo;
€ 340,00	per ogni violazione di quanto stabilito dai menù e dalle tabelle dietetiche;
€ 340,00	per mancato rispetto delle grammature previste dalle tabelle dietetiche – pesi a cotto;
€ 680,00	per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Tecniche relative ai requisiti merceologici (all. n. 2);
€ 1.021,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei (insetti, pietruzze, frammenti di plastica o di terra ecc.) nei pasti consegnati dalla I.A.;
€ 340,00	per ogni ritardo o anticipo nella consegna dei pasti o dei cestini freddi;
€ 100,00	per ogni pasto in meno rispetto al numero di pasti richiesti da ogni singolo plesso scolastico, comprese le diete speciali ed i cestini freddi, ovvero non consegnato o respinto;
€ 50,00	per ogni mancata consegna di una pietanza (primo o secondo piatto) prevista dal menu;
€ 340,00	per ogni mancato rispetto delle temperature e/o dei tempi di veicolazione previsti dalla normativa sanitaria vigente e dal presente capitolato;
€ 680,00	per ogni analisi microbiologica non conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia;
€ 6.816,00	per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità preposta;
€ 680,00	per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 79 del presente Capitolato;
€ 340,00	per carenza igienica degli autisti, dei mezzi di trasporto dei pasti e per carenza igienica e/o mancata integrità dei contenitori, etc.;
€ 680,00	per mancata consegna agli incaricati dell'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema H.A.C.C.P.;
€ 340,00	per assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione, come da articolo 25 del presente capitolato.

Inoltre, sarà applicata una penale da € 100,00 a € 350,00 a discrezione dell'A.C. per ogni Centro di refezione e in base al danno subito per le seguenti inadempienze:

- ♦ pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati a “puntino”, presenza di ossa, lisce etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata o per veicolazione di pane, frutta etc. nello stesso contenitore, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore, odore e consistenza) che ne determinano il non gradimento;
- ♦ per mancanza di posateria, di piatti, di bicchieri, tovaglette, etc.;
- ♦ per mancanza di quanto riportato all'art. 48 del capitolato d'oneri ed, in analogia, per le diete speciali;
- ♦ per accertate operazioni o manipolazioni non conformi alle operazioni preliminari, alla cottura e tecnologia di manipolazione di cui all'art. 43 sarà applicata una penale da € 100,00 a € 350,00 a discrezione della A.C. per ogni Centro di refezione ed in base al danno subito.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nel tempo e/o diffuse in più Centri di refezione serviti, la Committente applicherà ulteriori penali, in

relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile (mese di riferimento). L'importo delle penalità verrà comunicato e detratto in sede di liquidazione, sull'ammontare della fattura ammessa al pagamento.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'I.A. durante il corso del contratto sospendesse il servizio per qualsiasi causa o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo o nel caso in cui la sospensione dell'attività fosse imposta coattivamente dalle Autorità competenti, l'Amministrazione Comunale potrà intervenire come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità dell'Impresa Aggiudicataria senza che questa possa opporvisi.

A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

Art. 82 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'I.A. in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa Aggiudicataria e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, fatto salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni. In tema di ipotesi di risoluzione del contratto si applicheranno le disposizioni previste dagli articoli 108 e seguenti del Decreto Legislativo n. 50/2016 e s.m.i.

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

- a) il verificarsi delle condizioni previste dall'art. 80 e 110 del D.Lgs. 50/16;
- b) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- c) per motivi di pubblico interesse;
- d) impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- e) utilizzo ripetuto di derrate/alimenti in violazione delle norme previste dal capitolato e dalle specifiche tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di infezione, intossicazione alimentare, dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto del servizio;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) ulteriore inadempienze dell'I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi
- l) inadempienze per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- m) nel caso in cui, nel corso dell'esecuzione del contratto, il numero giornaliero dei pasti prodotti presso il Centro cottura dell'Impresa dovesse superare la capacità massima produttiva giornaliera del Centro stesso.

TITOLO XV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 83 - Prezzo dei pasti

Il prezzo unitario dei pasti è quello al netto del ribasso d'asta offerto dall'I.A. in sede di gara, oltre IVA.

Per il cestino tipologia "a", di cui al presente capitolato d'oneri e relativi allegati verrà corrisposto un importo pari al 60% dell'importo contrattuale del singolo pasto, come sopra determinato, oltre IVA.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo unitario del pasto e del cestino s'intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti su richiesta delle scuole.

Art. 84 - Modalità di pagamento

L'impresa aggiudicataria è tenuta al rispetto di tutti gli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e s.m.i.. I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla A.C. in favore dell'I.A. a mezzo bonifici bancari, secondo le vigenti disposizioni di legge.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di comunicare all'A.C., all'atto della consegna del servizio, gli estremi del conto corrente, da utilizzare anche in via non esclusiva, per tutte le operazioni relative al presente appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale.

L'I.A., ai fini del pagamento, dovrà presentare preventivamente all'A.C., distinta in duplice copia per il ciclo di un mese, firmata dal Capo dell'Istituto Scolastico o suo delegato attestante la rispondenza del documento nel numero e nella tipologia di quanto effettivamente fornito, pasti e cestini freddi, nel corso del mese.

Successivamente al controllo effettuato dall'Ufficio competente dell'Area di riferimento, sulla rispondenza tra quanto contenuto nelle distinte e quanto riscontrato nei documenti di trasporto, la I.A. potrà caricare sul portale "SIA" la fattura elettronica, per la successiva fase di liquidazione.

La liquidazione avverrà con determinazione dirigenziale.

L'Amministrazione Comunale non assume alcuna responsabilità per pagamenti eseguiti all'Amministratore, Procuratore o Direttore decaduto, qualora la decadenza non sia tempestivamente comunicata all'A.C..

Art. 85 – Liquidazione

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa Aggiudicataria, avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 60 giorni dall'acquisizione della fattura in conformità alla normativa vigente in materia.

TITOLO XVI

Art. 86 – Attività di collaborazione

L'I.A. dovrà fornire senza ulteriori oneri a carico dell'A.C. adeguata collaborazione, o potrà proporre essa stessa progetti, per tutte quelle iniziative che avranno attinenza con l'educazione alimentare, la comunicazione e la promozione del servizio di vario genere.

Art. 87 – Norme di Rinvio e Controversie

Per quanto non previsto nel presente Capitolato valgono le norme di cui al D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. nonché ad ogni altra disposizione di legge.

Per qualsiasi controversia, l'I.A. non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Amministrazione Comunale, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

Il Foro competente sarà quello di Palermo. E' esclusa la competenza arbitrale.

L'I.A. dovrà eleggere il domicilio legale in Palermo.