



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE PER LE SCUOLE
INFANZIA “WALT DISNEY”, PRIMARIA “SILVIO PELLICO”
E SECONDARIA DI 1° GRADO “PIERO ANGELA” DI FROSSASCO**

**PERIODO GENNAIO 2026 – DICEMBRE 2028
ED EVENTUALE RINNOVO PER ULTERIORE
BIENNIO GENNAIO 2029 – DICEMBRE 2030**

Conforme ai Criteri Ambientali Minimi – CAM – approvati con D.M. 10 marzo 2020
pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4 aprile 2020

Conforme alle Proposte operative per la Ristorazione scolastica della Regione
Piemonte del 10 marzo 2024

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

SOMMARIO

SOMMARIO	2
PREMESSA	6
TITOLO I – STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI	6
ART. 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO	6
ART. 2 DURATA DELL’AFFIDAMENTO	7
ART. 3 – QUANTITÀ’ SEDI E GIORNI DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	7
ART. 4 - ONERI A CARICO DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE	8
ART. 5 – AFFIDAMENTO ALL’I.A. DI STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI	8
• Scuola Infanzia – Via dietro al Castello 1 Frossasco	
• Scuola Primaria – Via don Rinaldo Asvisio 2 Frossasco	
• Scuola secondaria di 1° grado Via don Rinaldo Asvisio 6 Frossasco	
ART. 6 – INVENTARIO	9
ART. 7 – VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA	9
ART. 8 – LOCALI E ATTREZZATURE ADIBITI AL SERVIZIO DISTRIBUZIONE PRESSO I PLESSI SCOLASTICI: UTILIZZO, MANUTENZIONE, SOSTITUZIONE ED INTEGRAZIONE	10
ART. 9 – ACCESSI AI LOCALI CUCINA, REFETTORI, MAGAZZINI E CENTRO COTTURA	11
TITOLO II – ONERI A CARICO DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA	11
ART. 10 – ONERI INERENTI IL SERVIZIO	11
ART. 11 – RECUPERO ECCEDENZE ALIMENTARI	13
ART. 12 – FLUSSI INFORMATIVI	13
ART. 13 – STOVIGLIE E MATERIALI DI CONSUMO	13
ART. 14 – ASSICURAZIONI	14
ART. 15 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	14
TITOLO III – NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	15
ART. 16 – CONTENITORI	15
ART. 17 – MEZZI E PIANO DEI TRASPORTI	15
ART. 18 – DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	16
ART. 19 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE NELL’AMBITO DELLA DISTRIBUZIONE E PREPARAZIONE DEI PASTI	17
TITOLO IV – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE	18
ART. 20 - PERSONALE	18
ART. 21 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO	19
ART. 22 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE E NORMATIVE RIFERITE AL PERSONALE	20



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

TITOLO V – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	20
ART. 23 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	20
ART. 24 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE	21
TITOLO VI – TABELLE DIETETICHE - MENÙ – DIETE SPECIALI	22
ART. 25 – RISPETTO DEI MENÙ E DELLE TABELLE DIETETICHE	22
ART. 26 – QUANTITÀ DELLE VIVANDE	22
ART. 27 – TABELLE CONVERSIONE VOLUMI E PESI	22
ART. 28 – MENÙ	22
ART. 29 – VARIAZIONE DEL MENÙ	23
ART. 30 – STRUTTURA DEL MENÙ	24
ART. 31 – PASTI IN MONORAZIONE PER TEMPORANEE MODIFICHE DEL SERVIZIO	24
ART. 32 – PASTI SOSTITUTIVI PER NON CONFORMITA'	24
ART. 33 – DIETE SPECIALI PER SOGGETTI CON PATOLOGIE E CON DISABILITA' MENTALI E/O FISICHE	25
ART. 34 – RILEVAZIONE DELLE TEMPERATURE IN PRESENZA DI DIETE SPECIALI	25
ART. 35 – PRIVACY IN PRESENZA DI DIETE SPECIALI	26
ART. 36 – DIETE IN BIANCO	26
ART. 37 – MENÙ ALTERNATIVI	26
ART. 38 – ACQUA	26
TITOLO VII – IGIENE DELLA PRODUZIONE	27
ART. 39 – ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE	27
ART. 40 – CONSERVAZIONE CAMPIONI	27
ART. 41 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	28
TITOLO VIII – TECNOLOGIE DI PRODUZIONE	28
ART. 42 – MANIPOLAZIONE E COTTURA	28
ART. 43 – PREPARAZIONE	29
ART. 44 – OPERAZIONI PRELIMINARI	29
ART. 45 – LINEA REFRIGERATA	30
ART. 46 – PENTOLAME PER LA COTTURA	30
ART. 47 – CONDIMENTI	30
TITOLO IX – LIVELLO DI QUALITÀ DELLE PULIZIE, DELLA SANIFICAZIONE, DELLA DERATTIZZAZIONE E DELLA DISINFESTAZIONE	30
ART. 48 – PULIZIA, SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE	30
ART. 49 – CARATTERISTICHE DEI DETERSIVI E DEI PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE E LA DISINFESTAZIONE	31



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

ART. 50 – MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI	31
ART. 51 – DIVIETI.....	31
ART. 52 – PULIZIA E IGIENIZZAZIONE ATTREZZATURE.....	31
ART. 53 – SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI IN USO AL PERSONALE DEDICATO AL SERVIZIO	32
ART. 54 – RIFIUTI	32
ART. 55 – IMBALLAGGI.....	32
TITOLO X – CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO.....	32
ART. 56 – CONTROLLI DA PARTE DELL’AMMINISTRAZIONE COMMITTENTE.....	32
ART. 57 – ESERCIZIO DELL’AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL’I.A	33
ART. 58 – VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (COMMISSIONE MENSA)	33
ART. 59 – METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ, CARTA DEI SERVIZI E PROGETTI SPECIALI	33
TITOLO XI – PENALITÀ.....	34
ART. 60 – PENALITÀ	34
TITOLO XII – GESTIONE DEL CONTRATTO	34
ART. 61 – CONTRATTO	34
ART. 62 – CORRISPETTIVO, ADEGUAMENTO ISTAT E CLAUSOLA REVISIONE PREZZI	34
ART. 63 – DURATA -OPZIONE DI RINNOVO	36
ART. 64 – ONERI PER LA SICUREZZA.....	36
ART. 65 – MODALITÀ DI ESECUZIONE E VARIANTI CONTRATTUALI.....	37
ART. 66 – REFERENTI DELL’APPALTO.....	37
ART. 67 – GARANZIE D’ESECUZIONE DEL CONTRATTO	38
ART. 68 – CONDIZIONI E TERMINI DI PAGAMENTO	38
ART. 69 – VERIFICHE DI CONFORMITÀ.....	39
ART. 70 – CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO - SUBAPPALTO.....	39
ART. 71 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	39
ART. 72 – FONTI DEL CONTRATTO	40
ART. 73 – BREVETTI E DIRITTI D’AUTORE.....	41
ART. 74 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	41
ART. 75 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE.....	41
ART. 76 – OBBLIGHI DI CONDOTTA.....	42



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

TITOLO XIII – ALLEGATI AL CAPITOLATO TECNICO.....	42
• ALLEGATO 1 TABELLE MERCEOLOGICHE	42
• ALLEGATO 2 CAM E PROPOSTE OPERATIVE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA REGIONE PIEMONTE” APPROVATE CON D.D. 28G/A1409D/2024	42
• ALLEGATO 3 GRIGLIA CONTROLLI E PENALITÀ	42
• ALLEGATO 4 INVENTARIO.....	42
• ALLEGATO 5 DUVRI	42
• ALLEGATO 6 PLANIMETRIE	42
• ALLEGATO 7 TABELLA PERSONALE	42



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

PREMESSA

Il Capitolato Speciale d'Appalto e i suoi allegati, necessari per garantire l'esecuzione del servizio e la qualificazione e specializzazione della Ditta aggiudicataria, sono improntati a criteri di qualità e descrivono le clausole essenziali cui l'impresa dovrà attenersi per la gestione ottimale del servizio.

TITOLO I – STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

ART. 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO

Sono richiesti secondo le modalità e le prescrizioni contenute nel presente capitolato:

- I. la refezione scolastica riservata agli studenti, al personale docente delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado dell'Istituto Comprensivo di Cumiana (esclusivamente sede di Frossasco), nonché ad altri utenti autorizzati dall'Amministrazione comunale;
- II. la gestione del Centro cottura comunale presso la Scuola secondaria di 1° grado "Piero Angela" di Via Don Asvisio 6 in Frossasco con assunzione a proprio carico dei costi previsti nel presente capitolato;
- III. il pasto a dipendenti o personale per il quale il comune faccia richiesta;
- IV. "Frutta a scuola" – progetto di educazione alimentare regionale con fornitura gratuita di spuntino mattutino di frutta per tutti gli alunni/e delle scuole infanzia e primaria anche non iscritti alla mensa (Nello specifico nei giorni in cui è previsto il servizio ristorazione per le scuole infanzia e primaria, la frutta prevista per il fine pasto deve essere distribuita al mattino e la fornitura/distribuzione deve comprendere anche gli alunni non iscritti in mensa);
- V. la rilevazione del numero delle presenze giornaliere degli alunni/e tramite apposita piattaforma gestionale fornita ed utilizzata da questa Amministrazione.

Sono compiti della Ditta Appaltatrice:

- 1) la progettazione del servizio;
- 2) la selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari;
- 3) la selezione e la valutazione dei fornitori;
- 4) l'approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari;
- 5) il ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari;
- 6) la preparazione dei pasti;
- 7) il confezionamento dei pasti;
- 8) la pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature;
- 9) la formazione del personale;
- 10) il trasporto e consegna dei pasti;
- 11) la somministrazione dei pasti e della "Frutta a scuola";
- 12) la formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza;
- 13) il lavaggio delle stoviglie;
- 14) la gestione della raccolta differenziata.
- 15) rilevazione presenze degli alunni/e sulla piattaforma gestionale fornita dall'Amministrazione.



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

ART. 2 DURATA DELL’AFFIDAMENTO

Il presente appalto ha durata di tre (3) anni scolastici consecutivi dal mese di GENNAIO 2026 al 30 DICEMBRE 2028 secondo il calendario scolastico approvato dalla Regione Piemonte.

È prevista la possibilità di rinnovo (espresso) del presente contratto, per ulteriori due anni scolastici, dal mese di GENNAIO 2029 al 31 DICEMBRE 2030 secondo il calendario scolastico approvato dalla Regione Piemonte.

Proroga

Ai sensi del **comma 11 dell'art. 120** del D.Lgs. 36/2023, in casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, è consentito, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, prorogare il contratto con l'appaltatore uscente qualora l'interruzione delle prestazioni possa determinare situazioni di pericolo per persone, animali, cose, oppure per l'igiene pubblica, oppure nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

ART. 3 – QUANTITÀ SEDI E GIORNI DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere assicurato nei seguenti plessi scolastici, utilizzando il locale cucina – centro cottura di Via don Rinaldo Asvisio 6 (c/o Scuola secondaria di 1° grado “Piero Angela”) ed i locali mensa di Via don Rinaldo Asvisio 2 (Scuola Primaria “S.Pellico” Scuola secondaria 1° grado”) e Via dietro al castello 1 (Scuola infanzia “Walt Disney”).

Solo a titolo indicativo e in via orientativa si fornisce il quadro organizzativo delle sedi e dei giorni mensa adottato nell'anno scolastico 2024/2025.

SCUOLA	INDIRIZZO REFETTORIO	TRASPORTATO	N. PASTI GIORNO (media indicativa)	GIORNI A SETTIMANA
Infanzia “Walt Disney”	Via dietro castello 1	SI dalla cucina di Via don Rinaldo Asvisio n. 6	44	5
Primaria “S.Pellico”	Via don Rinaldo Asvisio 2	SI dalla cucina di Via don Rinaldo Asvisio n. 6	78	n. 3 classi per 5 giorni n. 3 classi per 3 giorni



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

Secondaria "P. Angela"	Via don Rinaldo Asvisio 2	SI dalla cucina di Via don Rinaldo Asvisio n. 6	55	2
---------------------------	------------------------------	---	----	---

Si precisa che per le scuole primaria e secondaria di 1° grado il servizio è erogato tramite distribuzione in modalità self- service.

I dati forniti sono puramente indicativi e vincolati ai calendari scolastici, definiti di anno in anno, ma obbligatori per la ditta, in quanto l'offerta dovrà essere calcolata in base ad essi.

Resta facoltà dell'A.C. approntare variazioni sia nel numero sia nella configurazione della preparazione dei pasti, derivanti dall'organizzazione scolastica e/o da scelte di carattere logistico, comunque entro i limiti della capacità produttiva del centro di cottura.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili né all'A.C. né alle scuole, non dà diritto all'Appaltatore di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Il numero dei pasti annui presunti è di 24.738 circa.

ART. 4 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione comunale (in seguito denominata A.C.) fornirà all'Impresa Affidataria (in seguito denominata I.A.):

- i locali ed i relativi arredi adibiti al servizio di sporzionamento e distribuzione presso i plessi scolastici;
- tavoli e sedie presenti nei refettori dei plessi scolastici;
- i locali adibiti al servizio cucina, i relativi arredi, le attrezzature;
- le utenze (luce, gas, acqua)

ART. 5 – AFFIDAMENTO ALL'I.A. DI STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

In seguito all'aggiudicazione definitiva, l'Impresa riceverà in consegna, nello stato di fatto in cui si trovano i locali:

- **Scuola Infanzia– Via dietro castello 1**
 - dispensa
 - locale lavaggio e deposito stoviglie
 - spogliatoi e servizi igienici annessi
 - salone refettorio
- **Scuola Primaria – via don Rinaldo Asvisio 2**



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

- Dispensa/locale lavaggio e deposito stoviglie
- spogliatoi e servizi igienici annessi;
- salone refettorio;

- **Scuola Secondaria di I grado – Via don Rinaldo Asvisio 6**
- Centro cottura/locale lavaggio e deposito stoviglie
- Dispensa
- spogliatoi e servizi igienici annessi;

All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in Consegna in duplice copia, con annesso l'inventario dei beni mobili e immobili consegnati.

L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare all'A.C. i locali con impianti tecnologici, macchinari, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere in numero, specie e qualità corrispondenti a quelli riportati nell'inventario. Tali beni devono essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati dall'A.C. e addebitati interamente all'Impresa Appaltatrice.

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.

ART. 6– INVENTARIO

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e da un rappresentante dell'I.A. in eventuale contraddittorio con l'impresa uscente. Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio. Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, quando venga ritenuto necessario dall'A.C., reintegrato dalla stessa I.A. Pertanto, tutto il materiale consegnato all'I.A. si intende funzionante ed in buono stato.

ART. 7 – VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C., e 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 reintegro di materiale 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 idoneo.



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

Trascorso infruttuosamente tale termine, l'A.C. potrà provvedere alle sostituzioni e ai reintegri richiedendo il rimborso delle spese sostenute e l'eventuale applicazione delle penali previste all'allegato del presente Capitolato Tecnico.

ART. 8 – LOCALI E ATTREZZATURE ADIBITI AL SERVIZIO DISTRIBUZIONE PRESSO I PLESSI SCOLASTICI: UTILIZZO, MANUTENZIONE, SOSTITUZIONE ED INTEGRAZIONE

L'I.A. dovrà svolgere le seguenti attività:

- a) refettorio: riassetto dei locali, sparecchiatura, rigoverno, pulizia tavoli e sedie - che dovranno essere messe sui tavoli al termine delle pulizie e riposte a terra il giorno successivo. È compresa la pulizia dei pavimenti e dei vetri;
- b) cucina: riassetto e pulizia, manutenzione, sostituzione ed integrazione di ogni attrezzatura – compresi gli arredi (armadi dispensa, tavoli, sgabelli, etc.) – necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione e preparazione dei pasti, come ad esempio: banchi termici, cuoci pasta, carrelli termici, lavastoviglie, forni microonde, scola vassoi, bilance, stovigliato, trespolti porta immondizie, etc., anche se non previsti nell'inventario;
- c) bagni e spogliatoio del personale adibito al servizio: pulizia e fornitura di ogni attrezzatura necessaria al corretto utilizzo;
- d) rimozione rifiuti: rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata secondo le modalità dettate dal Consorzio Acea di cui fa parte il Comune di Frossasco e pagamento tassa rifiuti al Comune di Frossasco;
- e) elettrodomestici: manutenzione ordinaria e reintegro per sostituzione degli elettrodomestici in dotazione presso i locali cucina/centro cottura, locali sporzionamento e refettori. La sostituzione o riparazione sono da effettuarsi senza ritardo dalla data del riscontro. L'IA provvede comunque alla sostituzione temporanea, entro un termine compreso tra i tre e i cinque giorni dalla richiesta dell'A.C., delle attrezzature, salvo documentata impossibilità da comunicare all'A.C.;
- f) attrezzature: riparazione e/o sostituzione di componenti di attrezzature non tecnologiche (es.: scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli, etc.) e di attrezzature per la distribuzione ed il lavaggio;

L'I.A. dovrà redigere un piano di manutenzione programmato con interventi a frequenza annuale e semestrale. Gli interventi, di regola, dovranno essere eseguiti prima dell'avvio dell'anno scolastico o comunque entro il primo trimestre di ogni anno scolastico.

La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici.

L'I.A. dovrà tenere, anche presso la sede scolastica, apposito registro nel quale verranno indicati i guasti e le riparazioni effettuate delle attrezzature nonché gli interventi di manutenzione annuale eseguiti, con indicazione del giorno, manutentore e sua relativa firma e descrizione del tipo di intervento effettuato.

L'I.A. potrà provvedere allo spostamento di elettrodomestici e attrezzature spostabili da un plesso scolastico all'altro solo in caso di effettiva necessità e previa autorizzazione dell'A.C.; è tenuta a tali spostamenti su richiesta dell'Amministrazione. L'I.A. provvederà allo smontaggio e rimontaggio di attrezzature anche nel caso di ristrutturazioni dei locali. Tutti gli interventi sopra indicati, da



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

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.

La manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio sarà a totale carico della I.A., compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. Nel caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzature a efficienza energetica. La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico dell'I.A.

Tutte le eventuali nuove attrezzature (sia sostituite sia integrate), fornite di documentazione tecnica da cui si rilevi il minor consumo energetico nel rispetto dei CAM vigenti, diverranno di proprietà comunale al termine del contratto.

ART. 9 – ACCESSI AI LOCALI CUCINA, REFETTORI, MAGAZZINI E CENTRO COTTURA

Nei locali adibiti alla preparazione e allo sporzionamento dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo sia dell'I.A. che dell'Amministrazione.

L'A.C. autorizzerà altresì i componenti della Commissione Mensa a effettuare visite e assaggi presso i locali refettori e presso il centro di cottura dell'I.A.; in quest'ultimo caso sarà cura dell'A.C. comunicare all'I.A. i nominativi dei componenti.

Ogni responsabilità è a carico dell'I.A.

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C., o ad altri soggetti autorizzati dalla stessa, sia presso le cucine, sia presso i magazzini e laboratori, ogniquale volta si renda necessario.

L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o i danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'I.A. deve garantire il libero accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo e in orari compatibili al servizio ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

TITOLO II – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ART. 10 – ONERI INERENTI IL SERVIZIO

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

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado:

- 1) approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari;
- 2) la preparazione e il confezionamento dei pasti avverrà presso il centro di cottura in disponibilità dell'I.A., ma la ditta in caso di indisponibilità dello stesso dovrà fornire l'indirizzo di un centro di cottura presente in Torino e provincia (la proprietà, il possesso o la disponibilità devono intervenire entro 15 giorni dalla proposta di aggiudicazione e devono essere comprovati attraverso un atto di proprietà o di altro diritto reale ovvero attraverso un contratto di locazione/comodato, etc. per un periodo di sei mesi oltre il termine di scadenza dell'appalto);
- 3) il trasporto e la distribuzione di pasti mediante il sistema "a legame differito-caldo" presso i plessi



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

scolastici siti in Frossasco;

4) la distribuzione con scodellamento o in modalità self-service dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65° 5) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro- Norm, collocati presso i locali adibiti a sede di refezione scolastica;

6) l'allestimento dei tavoli dei refettori;

7) la fornitura di pasti dietetici personalizzati, che devono essere consegnati in monoporzione, recanti l'indicazione dell'utente destinatario;

8) il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei tavoli, degli utensili, delle attrezzature e dei locali, compresi i locali, gli spazi, gli ambienti e le attrezzature utilizzati per il consumo dei pasti, compreso l'angolo del consumo pasto domestico;

9) la fornitura o integrazione degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e la distribuzione dei pasti;

10) la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli e in generale per l'erogazione del servizio (es. brocche, cestini per il pane, tovaglie, etc.);

11) la gestione dei rifiuti;

12) l'acquisto di beni e materiali di consumo funzionali all'esecuzione del servizio (quali a titolo esemplificativo i prodotti e le attrezzature di pulizia e di sanificazione, i sacchi e contenitori per rifiuti);

13) la derattizzazione e disinfestazione;

14) i sistemi di autocontrollo;

15) la manutenzione ordinaria e, se necessario, la sostituzione delle attrezzature necessarie alla preparazione e alla porzionatura, distribuzione e consumo dei pasti.

16) l'impiego di personale sufficiente ad espletare il servizio di somministrazione dei pasti in modo ottimale e, comunque, in un rapporto di almeno 1 operatore ogni 50 utenti in caso di servizio self-service e 1 operatore ogni 40 utenti in caso di servizio al tavolo.

17) **una dietista** che dovrà occuparsi:

- dell'elaborazione delle diete speciali;
- dell'organizzazione e del controllo sull'andamento del servizio;
- della formazione sia del personale dell'I.A.;
- di promuovere attività e laboratori di educazione alimentare a favore degli alunni utenti del servizio, finalizzati all'individuazione ed attuazione di buone pratiche.

18. Gestione del sistema di rilevazione presenze:

- Il numero effettivo dei pasti da erogare giornalmente sarà verificato quotidianamente dall'I.A. sulla piattaforma gestionale messo a disposizione dall'A.C..
- I genitori degli utenti provvederanno ad inserire le assenze sulla piattaforma gestionale fornita dall'A.C. entro le ore 9.30 della medesima giornata.
- Resta in capo all'A.C., per ogni anno scolastico, la determinazione delle tariffe;

19. la manutenzione ordinaria e/o la sostituzione di tutte le attrezzature di proprietà comunale



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

disponibili presso le sedi della ristorazione (attrezzatura per la cottura in loco, etc.) in modo da assicurare in ogni circostanza la completa funzionalità dell'attrezzatura; gli adempimenti in materia di rinnovi, aggiornamenti o modifiche di autorizzazioni, permessi e nulla osta amministrativi e sanitari;

20. E' a carico dell'I.A. il pagamento della tassa sulla raccolta dei rifiuti (TARI).

ART. 11 – RECUPERO ECCEDENZE ALIMENTARI

Come previsto nei CAM vigenti e dalla Proposte operative per la Ristorazione scolastica della Regione Piemonte, è necessario predisporre un piano di rilevazione, analisi e comunicazione per prevenire gli sprechi alimentari e ridurre le eventuali eccedenze. Dovranno essere attuate eventuali azioni correttive, in accordo con altri soggetti del territorio (ASL e soggetti competenti), al fine di trovare soluzioni idonee al gradimento del pasto da parte degli utenti e collaborando ai progetti attivati.

A seconda delle tipologie di eccedenza alimentare dovranno essere attuate le misure di recupero più appropriate anche attraverso la donazione 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, coinvolgendo se possibile le Scuole e le Associazioni del territorio.

Il cibo non distribuito e recuperato dovrà essere conservato dalla I.A. in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati o alla consegna ai beneficiari individuati da parte della stessa I.A.

Per gli avanzi di cibo eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione, attraverso terzi autorizzati, l'I.A. dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati, nel rispetto della normativa vigente.

ART. 12 – FLUSSI INFORMATIVI

L'I.A. si impegna ad attuare iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto. Dovranno essere inoltre fornite all'utenza, nei menù esposti e pubblicati, le informazioni relative ai prodotti biologici e ai valori nutrizionali.

ART. 13 – STOVIGLIE E MATERIALI DI CONSUMO

Restano a carico dell'I.A. la fornitura di tutti i materiali atti al consumo del pasto e per la pulizia dei locali e dello stovigliato, nessuno escluso.

Lo stovigliato per la distribuzione e per il consumo e il materiale a perdere devono essere conformi a quanto previsto nelle Tabelle Merceologiche allegate al Capitolato Tecnico e rispettare i CAM previsti. L'I.A. dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a quanto richiesto.

La fornitura e/o il ripristino di tutto lo stovigliato necessario per il corretto svolgimento del servizio deve essere effettuato all'inizio di ogni anno scolastico e reintegrato ogni qualvolta si renda necessario nel più breve tempo possibile e comunque entro cinque giorni dalla data del riscontro.



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

ART. 14 – ASSICURAZIONI

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell'I.A., salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'I.A. dovrà contrarre apposita e specifica polizza assicurativa con primaria compagnia assicurativa contro i rischi professionali, nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune di Frossasco viene considerato "terzo" a tutti gli effetti, che contempli:

- a. responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi (RCT), ivi compresi il Comune di Frossasco, per un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 per sinistro blocco unico. La somma assicurata dovrà essere pari all'importo del contratto, fatta salva l'indicazione superiore, appositamente e specificamente motivata;
- b. responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (RCO).

La polizza assicurativa deve altresì tenere indenne l'A.C. da responsabilità oggettiva derivante da danni cagionati a persone e/o cose per mezzo delle attrezzature di proprietà del contraente e/o A.C. e presenti nelle strutture dove viene svolto il servizio. In particolare, tale polizza deve rifondere la A.C. ante quanto dalla stessa corrisposto agli utenti del servizio che agiscono direttamente nei confronti della stessa. Le polizze dovranno contenere clausola di vincolo in favore del Comune di Frossasco per tutta la durata dell'appalto. I rischi non coperti dalle polizze, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico dell'I.A.

La polizza assicurativa dovrà essere presentata prima della stipula del contratto, a garanzia del presente appalto con dichiarazione da parte della compagnia dell'avvenuto pagamento del premio, ferma restando la piena responsabilità per eventuali maggiori danni eccedenti le somme assicurate o rischi esclusi dalle condizioni di polizza. Analogamente, per i premi di rinnovo, dovrà essere trasmessa dichiarazione dell'avvenuto pagamento. In mancanza di tale polizza non si procederà alla stipula del contratto e ciò comporterà la decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

ART. 15 – 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 tempestivamente.

In caso di scioperi dei dipendenti dell'I.A., la stessa s'impegna ad avvisare l'A.C.- Ufficio Scuola e la Segreteria dell'Istituto Comprensivo con anticipo di almeno 5 giorni e di formulare una proposta di pasto alternativo la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale competente.

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



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

TITOLO III – NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 16 – CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla vigente normativa in materia e rispettare quanto previsto dai CAM vigenti.

Si dovrà fare uso di contenitori termici completamente riciclabili idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra e impedire la fuoriuscita di alimenti.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati, con indicazione del nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il formaggio grattugiato al momento deve essere trasportato in contenitori per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'articolo rubricato *"ETICHETTATURA DELLE DERRATE"*.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata (salvo diverse prescrizioni in caso di particolari esigenze organizzative o sanitarie), mentre la frutta e la verdura fresca (**NON ammessa IV gamma**) devono essere trasportate in cassette, cartoni o in sacchetti biodegradabili per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.

Le gastronomiche di acciaio inox con altezza superiore a cm. 10 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.

Le gastronomiche contenenti vegetali in foglia corta devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

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

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

Gli esiti delle prove di cessione a caldo devono essere costantemente aggiornati e consegnati a richiesta dell'A.C.

ART. 17 – MEZZI E PIANO DEI TRASPORTI

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente; dovranno inoltre rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale. È fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente, e comunque con le modalità previste nel Manuale di Autocontrollo, alla



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'A.C di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dall'I.A.

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori, privilegiando mezzi a minore impatto ambientale e riducendo al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Tale piano dei trasporti dovrà essere integrato con eventuali indicazioni dell'A.C.

ART. 18 – DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Prenotazione dei pasti

- a. Il numero effettivo dei pasti da erogare giornalmente sarà verificato quotidianamente dall'I.A. sulla piattaforma gestionale messo a disposizione dall'A.C..
- b. I genitori degli utenti provvederanno ad inserire le assenze sulla piattaforma gestionale fornita dall' A.C. entro le ore 9.30 della medesima giornata.

Si precisa che il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati.

Erogazione dei pasti e consegna delle derrate

- a. I pasti dovranno essere erogati – nei giorni da lunedì a venerdì, secondo il calendario che verrà comunicato dall'A.C. all'inizio di ogni anno scolastico – franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio presso le sedi scolastiche. Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'A.C., senza che l'I.A. possa avanzare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

I pasti vengono distribuiti nel modo seguente (salvo modifiche dell'A.C):

- **Scuola dell'Infanzia "Walt Disney" – Via dietro castello 1**
Servizio dal lunedì al venerdì: ore 12,00;
- **Scuola Primaria "Silvio Pellico" – Via don Rinaldo Asvisio 2**
Servizio lunedì, mercoledì e venerdì (tre classi) ore 12,30;
Servizio dal lunedì al venerdì (tre classi) ore 12,30;
- **Scuola Secondaria di 1°grado "Piero Angela"**
il pasto viene servito e consumato presso il refettorio della scuola primaria "Silvio Pellico" **Via don Rinaldo Asvisio 2**
Servizio: mercoledì e giovedì ore 14.00;

L' I.A. dovrà in ogni caso prevedere qualche razione completa in più per ogni ordine di scuola, onde soddisfare richieste di bis nella misura del 5% almeno in più rispetto al numero delle presenze quotidiane effettive.

- b. **"Frutta a Scuola"**, progetto di educazione alimentare regionale con fornitura gratuita di spuntino



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

mattutino di frutta per tutti gli alunni/e delle scuole infanzia e primaria anche non iscritti alla mensa (Nello specifico nei giorni in cui è previsto il servizio ristorazione per le scuole infanzia e primaria, la frutta prevista per il fine pasto deve essere distribuita al mattino e la fornitura/distribuzione deve comprendere anche gli alunni non iscritti in mensa) progetto di educazione alimentare regionale, che prevede la fornitura dello spuntino mattutino di frutta per tutti gli alunni/e delle scuole infanzia e primaria, anche non iscritti alla mensa.

Tale spuntino deve essere consegnato giornalmente presso ogni plesso scolastico **entro le ore 10,00** e dovrà essere inserito in contenitori/sacchetti idonei per alimenti in quantità proporzionata al numero di allievi/e presenti in ogni classe, in modo tale che risulti semplificata la distribuzione.

c. Calendario del servizio

Il servizio per le scuole verrà erogato secondo il calendario scolastico.

I periodi fissati e il numero degli utenti non impegnano l'A.C.; essi potranno variare senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'I.A.

Il mancato rispetto di tutti gli orari fino ad ora indicati dal presente articolo, salvo i casi documentati e di forza maggiore, comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie come da allegato al presente Capitolato Tecnico.

L'eventuale mancata consegna del pasto o parte di esso e le non conformità dei pasti stessi dovranno essere sanate secondo le procedure previste dal "**Piano di emergenza**" da presentare in sede di gara.

ART. 19 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE NELL'AMBITO DELLA DISTRIBUZIONE E PREPARAZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla preparazione e alla distribuzione, prima di distribuire o preparare i pasti, deve:

- a. togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
- b. lavarsi le mani e non avere smalto per unghie;
- c. indossare camice, guanti, cuffia, mascherina, appositi calzari e DPI se previsti.
- d. In particolare, per la manipolazione degli alimenti o per lo svolgimento di attività "pulite" dovrà indossare camice di colore chiaro, cuffia, mascherina e guanti monouso, mentre per le attività di riassetto del refettorio a fine servizio e/o tra un turno e l'altro potrà indossare camice scuro e cuffia. L'I.A. dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti da lavoro e i DPI individuati per l'esecuzione del servizio;
- e. riempire le caraffe dal punto di erogazione almeno 30 minuti prima del servizio ed effettuare il posizionamento sui tavoli. Effettuare la sostituzione delle caraffe durante il servizio e procedere al ritiro delle stesse a fine servizio con relativa pulizia e sanificazione giornaliera;
- f. aprire i contenitori all'arrivo delle derrate alimentari, per effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

- e collocati nel contenitore isotermico o posizionato all'interno del banco o carrello termico;
- g. procedere, qualora a seguito del rilevamento della temperatura il prodotto non risultasse conforme, a mettere da parte il prodotto per la riconsegna al centro cottura per la verifica di non conformità e attivare, se necessario, le procedure previste dall'art. 34;
 - h. effettuare un piatto campione per ciascuna portata prevista dal menù, facendo riferimento alla tabella di conversione delle grammature da crudo a cotto predisposta dalla I.A., al fine di consentire una verifica costante delle porzioni somministrate agli utenti.

Il personale addetto alla distribuzione durante il servizio deve:

- a. distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
- b. l'eventuale quantità non distribuita dovrà essere recuperata secondo le disposizioni del progetto presentato in sede di gara;
- c. utilizzare utensili adeguati, così come previsti nei vigenti manuali applicativi, al fine di prevenire gli sprechi alimentari e garantire porzioni idonee di cibo.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

È assolutamente vietato riporre gli indumenti da lavoro e/o i propri abiti civili fuori o sopra gli armadietti personali: tutti gli indumenti dovranno essere ordinatamente riposti.

TITOLO IV – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

ART. 20 – PERSONALE

Fatto salvo quanto previsto all' articolo 23, rubricato "*APPLICAZIONE CONTRATTUALE E NORMATIVE RIFERITE AL PERSONALE*", contestualmente all'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato, sia 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. Tale elenco dovrà riguardare anche il personale "jolly" da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

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 iscritto all'A.C.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso il *curriculum* professionale. Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento allo scopo di informare



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

dettagliatamente il proprio personale sulle normative vigenti inerenti al servizio e le procedure per garantire gli standard di qualità richiesti dall'A.C.

Tutto il personale (compreso il personale jolly) 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.

Nel rispetto delle indicazioni contenute nei CAM in vigore, l'I.A. dovrà impiegare personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa dei criteri minimi ambientali relativi ai servizi di ristorazione scolastica e, a seconda delle mansioni svolte, sugli argomenti specifici indicati.

Il piano di formazione dovrà essere realizzato secondo le tempistiche e le modalità indicate, costantemente aggiornato e adeguato ad eventuali nuove previsioni o tematiche contingenti. Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'A.C.

L'A.C. potrà partecipare gratuitamente a tali corsi attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.A. informerà preventivamente gli uffici preposti circa tempi e modalità di svolgimento.

Tutto 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., con le Istituzioni scolastiche, con gli utenti del servizio e con gli incaricati addetti ai controlli della Commissione Mensa. Il personale addetto al confezionamento dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'I.A. sarà tenuto a 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.

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.

Nell'esecuzione del lavoro l'I.A. dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e i provvedimenti necessari – compreso il controllo dell'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 e delle norme antinfortunistiche – assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile o penale, rendendo sollevata ed indenne l'A.C.

ART. 21 – 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 nel settore ristorazione scolastica e di adeguata formazione. L'I.A. dovrà comunicare con nota scritta, prima dell'avvio del servizio, il nominativo e i requisiti del Responsabile del Servizio per il Comune di Frossasco, allegando il relativo *curriculum*; dovrà altresì essere indicato il recapito



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

telefonico e le relative fasce orarie di reperibilità sul posto.

Il Responsabile del servizio, o suo delegato, mantiene contatto costante con i referenti dell'A.C. ed è figura di riferimento per la gestione e il monitoraggio del servizio, per la soluzione delle criticità e per la comunicazione di qualsiasi variazione organizzativa. Egli è altresì responsabile della puntuale produzione della documentazione richiesta dai diversi articoli del presente Capitolato.

Ove richiesto dall'AC. e nel rispetto delle tempistiche indicate il Responsabile del servizio dovrà redigere adeguata relazione per fornire chiarimenti su eventuali criticità del servizio e proposte di interventi migliorativi nonché su qualsiasi tipo di richiesta di informazioni concernente l'assolvimento degli obblighi contenuti nel contratto di servizio.

In caso di assenza o impedimento prolungato superiore a tre giorni del Responsabile, l'I.A. dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

In caso di mancato rispetto delle indicazioni di cui al presente articolo si applicano le previsioni di cui all'art. 60

ART. 22 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE E NORMATIVE RIFERITE AL PERSONALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e, ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e le esigenze tecnico-organizzative, l'I.A. si impegna, nei termini stabiliti dai contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 81/2015, ad assorbire nel proprio organico in via prioritaria il personale impiegato nel servizio nel precedente affidamento ai sensi di quanto previsto all'art. 57 del D.Lgs. 36/2023. Le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, limitatamente al personale addetto alla distribuzione presso i plessi scolastici e con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva e di coordinamento.

L'I.A. ha l'obbligo di provvedere all'integrale applicazione – a favore del personale dipendente – delle condizioni normative ed economiche stabilite dal contratto di lavoro di categoria nonché l'iscrizione del personale stesso agli Enti previdenziali ed assistenziali previsti dalle vigenti disposizioni in materia.

L'I.A. è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni legislative e contrattuali - riguardanti le maestranze addette ai lavori - relativamente alla prevenzione infortuni, igiene del lavoro, assicurazioni, tutela sociale e previdenziale e prevenzione malattie professionali.

L'A.C. non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguenti a vertenze con il personale dell'I.A. o per attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estranea al rapporto di impiego costituito tra la ditta ed il personale dipendente e sollevata da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della ditta nei confronti del personale stesso.

TITOLO V – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 23 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono interamente richiamate, alle Tabelle Merceologiche e agli altri allegati al Capitolato Tecnico.

È fatto obbligo, durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali.

I prodotti alimentari destinati al Comune di Frossasco presenti nei frigoriferi, nelle celle e nelle dispense, devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati al Comune di Frossasco.

I prodotti alimentari non conformi devono essere identificati come “*prodotti non conformi*” e isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

L'I.A. dovrà comunicare l'elenco aggiornato dei fornitori qualificati, le referenze da loro fornite e le eventuali variazioni.

Sono previste derrate alimentari la cui provenienza può essere di filiera comunitaria, italiana, piemontese e Regioni vicine come meglio specificato nelle “*Tabelle Merceologiche*”.

Andrà privilegiata la fornitura di prodotti locali e nazionali a marchio DOC, DOCG, DOP e IGP.

Per l'ortofrutta è richiesta la fornitura di prodotti biologici in via privilegiata di provenienza locale, esclusivamente in caso di irreperibilità, di provenienza nazionale (di cui almeno il 50% biologico); in subordine prodotti provenienti da produzioni a “lotta integrata” e, infine, produzione convenzionale.

Il fornitore dovrà comunque documentare l'impossibilità di reperire sul mercato i prodotti biologici. Inoltre, per i prodotti ortofrutticoli a produzione integrata o convenzionale è richiesta la garanzia che, per ogni fornitura, non siano stati effettuati trattamenti post raccolta con principi attivi di sintesi per la conservazione, ammessa esclusivamente I e III gamma.

Le carni rosse devono essere di razza Piemontese come indicato nell'allegato “*Tabelle Merceologiche*” e per il 50% biologiche.

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

Sono applicati integralmente i requisiti minimi degli alimenti previsti nei CAM approvati con D.M. 10/03/2020 e pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4/04/2020, salvo diversa indicazione che richiede percentuali maggiori di fornitura di prodotti biologici rispetto al minimo previsto (es. ortofrutta).

Sulla scorta delle indicazioni del presente Capitolato e delle eventuali migliorie offerte in sede di gara, l'I.A. dovrà fornire reportistica annuale da cui si desumano i luoghi di provenienza dei prodotti e le percentuali, sul totale dei prodotti forniti, delle diverse tipologie produttive (es. biologici); andranno anche segnalate le eventuali irreperibilità e le alternative adottate.

ART. 24 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE

I prodotti devono essere etichettati conformemente alla legislazione comunitaria e nazionale vigente e che qui si intende richiamata in toto.

Per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla I.A. e conservati presso il centro di cottura e/o distribuiti nei plessi scolastici devono essere identificati con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, lotto, data scadenza). Inoltre, devono indicare la data entro



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

cui il prodotto deve essere utilizzato presso il centro di cottura o consumato presso il plesso scolastico.

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

TITOLO VI – TABELLE DIETETICHE - MENÙ – DIETE SPECIALI

ART. 25 – RISPETTO DEI MENÙ E DELLE TABELLE DIETETICHE

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù tipo allegati al presente Capitolato Tecnico e il rispetto delle grammature riportate nelle *"Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica della Regione Piemonte"* approvate con D.D. 28G/A1409D/2024.

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. abbiano diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

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

ART. 26 – QUANTITÀ DELLE VIVANDE

Le ricette e le grammature devono recepire gli indirizzi contenuti nei vigenti documenti nazionali, regionali o dell'ASL TO3.

I pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, sono da considerarsi al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento e cottura.

È consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

ART. 27 – TABELLE CONVERSIONE VOLUMI E PESI

All'inizio del servizio, l'I.A. dovrà presentare una tabella – ad uso del personale addetto alla distribuzione - relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere prontamente inviata all'A.C. Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, dovrà essere comunicata, **entro 15 gg** dall'avvenuta variazione, la relativa corrispondenza crudo/cotto.

La I.A. deve inoltre fornire evidenza del peso inviato presso ogni singola scuola.

All'atto del confezionamento, pertanto, dovrà essere certificato il peso "a cotto" delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione. È consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali è richiesta solo la certificazione della quantità consegnata. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo la procedura approvata. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

ART. 28 – MENÙ

I menù sono sottoposti al parere del SIAN dell'ASL-TO3. I menù sono articolati in menù autunnale/invernale (settembre/febbraio) e menù primaverile/estivo (marzo/luglio). Detti menù potranno subire delle variazioni in caso di particolari condizioni climatiche.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dall'A.C. tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nei menù "tipo", previsti nell'allegato al presente Capitolato Tecnico, o altri concordati con il referente comunale.

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- a. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- b. interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica etc.;
- c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d. blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite. Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con l'A.C., il più tempestivamente possibile, con comunicazione scritta a mezzo mail.

ART. 29 – VARIAZIONE DEL MENÙ

In occasione delle principali festività l'I.A. potrà proporre un menù speciale che comporta l'introduzione di piatti non previsti nel menù in vigore; tale menù dovrà essere oggetto di approvazione da parte dell'A.C.

L'A.C. potrà chiedere l'inserimento, durante il corso dell'appalto, di alimenti e piatti che esprimono la cultura e la tradizione del territorio o altri piatti etnici; tali menù potranno prevedere pietanze tipiche regionali, con riguardo a generi alimentari non previsti nel presente Capitolato Tecnico. A tal proposito, prima di provvedere alla somministrazione del piatto, l'A.C. stabilirà, in accordo con l'I.A., le specifiche di composizione e grammatura riferite al nuovo piatto proposto.

Il menù potrà variare – anche a seguito delle valutazioni della Commissione Mensa – di anno in anno e avrà piatti il cui costo sarà equiparato a quello dei piatti proposti nel menù standard.

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 (Commissione Mensa).

Tali variazioni concordate dovranno essere recepite tempestivamente sulle tabelle esposte nei refettori e inviate all'A.C.

L'A.C. potrà inoltre richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza in accordo con la Commissione Mensa. L'A.C. potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) ASL TO3. Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dalla A.C. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della A.C. Qualora si intendano proporre nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve essere



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

preventivamente autorizzata dall'A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti. In caso di guasti importanti al centro di cottura, l'I.A. deve comunque attrezzarsi per garantire un pasto caldo.

ART. 30 – STRUTTURA DEL MENÙ

Scuole infanzia, primarie e secondarie di primo grado

Menù base

- a.1 un primo piatto;
- a.2 un secondo piatto;
- a.3 un contorno;
- a.4 pane;
- a.5 frutta di stagione o banana o yogurt o fruttino;
- a.6 acqua di rete.

La sequenza delle portate potrà essere rideterminata dalla A.C.

ART. 31 – PASTI IN MONORAZIONE PER TEMPORANEE MODIFICHE DEL SERVIZIO

In alcune scuole potrebbe verificarsi l'esigenza (per esempio in caso di impossibilità di utilizzo del refettorio) di fornire i pasti direttamente nelle aule.

Nel caso in cui il servizio non possa effettuarsi con modalità ordinaria, sarà possibile prevedere la fornitura di pasti in monorazione, confezionati in contenitori termosaldati direttamente nel centro di cottura, inseriti in box termici e successivamente trasportati nel plesso scolastico. L'I.A. dovrà poi provvedere alla distribuzione dei pasti direttamente nelle aule.

Tale tipologia di servizio rimane esclusa dal regime di autorizzazione sanitaria prevista dalla normativa vigente, ai sensi della circolare n. 79 del 16.10.1980 del Ministero della Sanità, che prevede tale esenzione per i "locali in cui non si producono né si preparano sostanze alimentari" come quelli "in cui si consumano cibi preparati altrove, ancorché vengano riscaldati, sempre nelle confezioni originali a chiusura ermetica, all'atto della somministrazione". L'I.A. dovrà farsi carico della pulizia delle aule prima del consumo del pasto - provvedendo anche alla sanificazione dei banchi - e dopo il consumo dello stesso.

L'attivazione della suddetta procedura non dovrà costituire onere aggiuntivo per l'A.C.

ART. 32 – PASTI SOSTITUTIVI PER NON CONFORMITÀ

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, fermo restando che detta sostituzione non elimina la non conformità che sarà contestata all'I.A.:

- a) primo piatto: pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con un prodotto confezionato;
- b) secondo piatto: formaggio o prosciutto o arrosto di tacchino (in caso di dieta speciale per motivi



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

etico-religiosi);

- c) contorno: verdura cruda o cotta;
- d) frutta: altro alimento similare (yogurt).

ART. 33 – DIETE SPECIALI PER SOGGETTI CON PATOLOGIE E CON DISABILITA' MENTALI E/O FISICHE.

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali e sarà tenuta alla predisposizione degli schemi dietetici dei menu personalizzati concordati con il referente comunale, senza alcun compenso aggiuntivo, per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari; ciò anche in caso di preparazione di cestini da viaggio/menù freddi. La predisposizione degli schemi dietetici per tali diete dovrà essere affidata ad un Dietista in possesso del titolo abilitante all'esercizio della professione e di valida iscrizione allo specifico Albo Professionale, di cui dovrà essere prodotta evidenza all'A.C.

I menù dietetici dovranno attenersi il più possibile al menù di base, garantendo l'alternanza e limitando il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali. I menù dietetici dovranno essere elaborati ed attivati nei plessi scolastici entro due giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione medica.

I menù dietetici per celiachia dovranno far riferimento alla Legge Quadro 4 luglio 2005 n. 123 "*Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia*" Art. 4. La scelta degli alimenti deve obbligatoriamente fare riferimento al Prontuario degli alimenti dell'Associazione Nazionale Celiachia.

Con le stesse modalità di cui sopra, per gli utenti con disabilità mentali o fisiche l'A.C. potrà richiedere all'I.A. un menu specifico in accordo con la famiglia e gli insegnanti di sostegno/educatore. Le diete calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore e conservazione tra 0°C e 4°C. La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multi-razione e non deve essere inferiore a 0°C.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti e dovrà risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Per una maggiore attenzione al pasto dietetico degli utenti affetti da malattia celiaca occorre utilizzare vaschette monoporzione colorate che risultino immediatamente identificabili dal personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento della temperatura che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Le diete dovranno essere riattivate poco prima del consumo, sino al raggiungimento di 75°C al cuore del prodotto, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde.

ART. 34 – RILEVAZIONE DELLE TEMPERATURE IN PRESENZA DI DIETE SPECIALI

Presso ogni scuola deve essere presente un termometro ad immersione per la rilevazione delle temperature da vitto comune.

In caso di presenza di diete speciali occorre attuare le indicazioni sotto riportate:

- a) n. 1 termometro ad uso esclusivo per menù celiaci o altre diete che presuppongono un rischio



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

maggiore per l'utente in caso di contaminazione;

- b) n. 1 termometro da utilizzare per il vitto comune e per gli altri piatti dietetici. Il personale addetto al ricevimento degli alimenti e dei pasti veicolati deve effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida al fine di evitare stazionamenti a temperatura non controllata.

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

ART. 35 – PRIVACY IN PRESENZA DI DIETE SPECIALI

Per quanto concerne la custodia delle diete speciali, l'I.A. dovrà attenersi alla normativa vigente sulla privacy e – per quanto concerne la documentazione necessaria- a quanto stabilito dall'A.C. nelle regole di accesso al servizio. L'I.A. dovrà pertanto attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'A.C. in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei propri compiti. A tale fine gli addetti al servizio dell'I.A. assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

L'A.C., quale titolare del trattamento dei dati, designerà l'I.A. quale Responsabile del trattamento degli stessi, a cui saranno affidate tutte le operazioni di trattamento dei dati personali necessarie per dare piena esecuzione all'appalto, mediante apposito contratto per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679.

ART. 36 – DIETE IN BIANCO

L'I.A. si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco, su richiesta degli utenti; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) oppure pesce al vapore, oppure da una porzione di bresaola o prosciutto crudo/cotto affettato finissimo.

Le richieste di dieta in bianco devono essere accompagnate dalla presentazione di un certificato medico che sarà trasmesso via e-mail. dall'A.C. all'I.A., la dieta dovrà essere attivata entro due giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione medica, come previsto anche per le altre diete.

ART. 37 – MENÙ ALTERNATIVI

Su richiesta dell'utenza con autocertificazione, potranno essere richiesti menù per esigenze etnico-religiose e per scelte etiche, culturali e personali (es. menù vegetariano) o necessità transitorie alle stesse condizioni economiche presentate dall'I.A. in sede di offerta e sulla base di menù concordati con il referente comunale.

ART. 38 – ACQUA

Come indicato nei CAM vigenti e a seguito della verifica della regolarità dei parametri, da parte del soggetto incaricato dall'A.C., l'acqua che accompagna i pasti è acqua di rete.

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



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

indicazioni dell'ASL e come indicato nell'art. 29 del presente Capitolato Tecnico. Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo dovrà essere fornito un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione. Restano a carico dell'I.A.:

- a) la fornitura di idonee caraffe in materiale plastico e dotate di coperchio. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare i due litri. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita (in linea di massima 1 caraffa/4 utenti);
- b) la fornitura, l'installazione, la manutenzione ed il controllo periodico di eventuali filtri a struttura composita - conformi alle vigenti normative sul trattamento delle acque potabili – sui rubinetti presenti nei locali sporzionamento e locale cucina.
- c) Il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli, deve avvenire 30 minuti prima dell'inizio del servizio. Il lavaggio e la disinfezione delle caraffe devono essere giornalieri in lavastoviglie. Le caraffe dopo il lavaggio devono essere asciugate o fatte scolare capovolte su piano protetto da carta monouso se necessario. Stesso procedimento deve essere effettuato per i coperchi. Lo stoccaggio delle caraffe e dei coperchi deve essere adeguato e protetto.
- d) Il rompigitto del rubinetto deve essere lavato e disinfettato settimanalmente. Tutte le operazioni di lavaggio e disinfezione delle caraffe, coperchi e rompigitto devono essere documentate.

TITOLO VII – IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 39 – ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso. Disposizioni più specifiche e/o restrittive potranno essere introdotte in relazione a particolari situazioni sanitarie che dovessero insorgere nel corso della durata dell'appalto (es. emergenza sanitaria Covid-19).

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

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

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, firmato dal rappresentante legale. In tutte le scuole dovrà essere presente la parte del piano attinente le fasi operative svolte in tale sede.

ART. 40 – CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve giornalmente prelevare due aliquote da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (Comune di Frossasco e data del prelievo, tipologia



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

di alimento) e riporli rispettivamente: uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.

L'A.C. si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario anche in relazione alle modalità di intervento previste dai soggetti appositamente incaricati per i controlli.

ART. 41 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria.

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

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

È obbligo effettuare una corretta rotazione delle scorte.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente. Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, la durabilità validata del prodotto residuo, nonché la corretta rintracciabilità del prodotto originario.

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

TITOLO VIII – TECNOLOGIE DI PRODUZIONE

ART. 42 – 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 così da



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

raggiungere sempre maggiori livelli di appetibilità e di soddisfazione dell'utenza.

ART. 43 – PREPARAZIONE

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

ART. 44 – OPERAZIONI PRELIMINARI

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

- a. legumi secchi: ammollo per il tempo indicato dal produttore (ma non oltre le 24 ore) con 2 ricambi di acqua. L'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- b. lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. È possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda;
- c. la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata (la cottura e l'abbattimento degli arrostiti sono consentiti il giorno precedente il consumo);
- d. la carne trita deve essere macinata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- e. il formaggio che viene grattugiato dall'I.A. deve essere preparato in giornata.
- f. per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- g. per verdure fresche da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nella stessa giornata in cui verranno consumate;
- h. le operazioni di impanatura devono essere effettuate nella stessa giornata del consumo;
- i. i secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termo-convezione;
- j. per ciò che attiene ai salumi, prosciutti ed affini non è consentito l'approvvigionamento sul mercato di prodotti già affettati e confezionati sottovuoto. L'I.A. deve provvedere all'affettatura e porzionatura di tali prodotti il giorno stesso del consumo. Il trasporto può avvenire sia in vaschette per alimenti termosaldate, sia in contenitori Gastro-Norm in acciaio.

È assolutamente vietato utilizzare preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato mono sodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.

Tutti gli alimenti cucinati devono essere mantenuti ad una temperatura di 60-65° fino al momento del consumo, in conformità agli studi HACCP aziendali che devono prevedere il monitoraggio e la registrazione di temperatura durante il flusso operativo. Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

ART. 45 – LINEA REFRIGERATA

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'A.C. potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra, in seguito alla predisposizione e consegna da parte dell'I.A di adeguata documentazione, conforme al Piano di Autocontrollo aziendale, per la produzione dei piatti proposti (es. diagrammi di flusso, analisi dei rischi, etc.).

È tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 46 – PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox o vetro. Per la preparazione dei pasti dietetici per celiachia è obbligatorio utilizzare tutte le attrezzature adeguate, esclusivamente dedicate per la messa in sicurezza del pasto.

ART. 47 – CONDIMENTI

Le verdure crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio tipo "parmigiano reggiano" o "grana padano", che deve essere grattugiato in giornata.

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

TITOLO IX – LIVELLO DI QUALITÀ DELLE PULIZIE, DELLA SANIFICAZIONE, DELLA DERATTIZZAZIONE E DELLA DISINFESTAZIONE

ART. 48 – PULIZIA, SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i locali di sporzionamento ed i centri di cottura sono a carico dell'I.A. e devono essere oggetto di specifica procedura. L'I.A. è tenuto a trasmettere, prima dell'inizio del servizio, la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, etc.). L'I.A., inoltre,



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

è tenuta a trasmettere la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione prima della sua introduzione. Le operazioni oggetto del presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Nel caso di ripresa del servizio dopo periodi di chiusura delle scuole, deve essere garantito, prima dell'avvio del servizio stesso, un adeguato intervento di pulizia.

L'I.A. deve provvedere a esporre, nei locali cucina delle scuole, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

Presso ciascun plesso dovrà essere sempre disponibile la seguente documentazione aggiornata:

- a. registro con data dei singoli interventi, tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni;
- b. schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

ART. 49 – CARATTERISTICHE DEI DETERSIVI E DEI PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE E LA DISINFESTAZIONE

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione – tutti a carico dell'I.A. - dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa di settore nel rispetto dei CAM vigenti. Più precisamente, per quanto riguarda 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.

ART. 50 – MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche. Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente.

ART. 51 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere, nelle zone di preparazione cottura e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole. L'I.A. dovrà privilegiare l'utilizzo di contenitori ricaricabili.

ART. 52 – PULIZIA E IGIENIZZAZIONE ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti e dopo le operazioni di



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

distribuzione e consumo nei locali scolastici, le attrezzature dei centri di cottura, i locali sporzionamento, i refettori (pulizia tavoli e sedie) e spazi di pertinenza dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A.

ART. 53 – SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI IN USO AL PERSONALE DEDICATO AL SERVIZIO

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

ART. 54 – RIFIUTI

La gestione dei rifiuti deve essere improntata alle previsioni contenute nei CAM in vigore con riferimento alla prevenzione e gestione degli stessi (criterio C.a.5). Le tipologie e le fonti di rifiuti dovranno essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai locali sporzionamento degli istituti scolastici dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero presso i locali cucina e sporzionamento otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e al rispetto di quanto previsto nei criteri minimi ambientali.

ART. 55 – IMBALLAGGI

Le forniture 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 impiegato e che siano costituiti da un unico materiale, in modo da poterli più facilmente avviare alla raccolta differenziata; nel caso di imballaggi multipli dovranno essere privilegiate confezioni in mono-materiale anziché multi-materiale.

Per il confezionamento di piccole quantità di derrate e per le diete è obbligatorio l'utilizzo di sacchetti in materiale compostabile e biodegradabile.

TITOLO X – CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

ART. 56 – CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMMITTENTE

L'A.C. si riserva di effettuare, attraverso propri incaricati o altre strutture competenti, tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

L'A.C. farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

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 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. fornirà inoltre, a richiesta dell'A.C., i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

Nel caso dovessero verificarsi problematiche attinenti al cibo servito, il personale dell'I.A. dovrà prendere in carico e conservare idoneamente e, se possibile, fotografare eventuali corpi estranei o alimenti contaminati o alimenti irregolari, così come rilevato dagli addetti mensa e/o dall'utente e/o dai rappresentanti degli utenti, e consegnare all'A.C. tutto il materiale per gli ulteriori accertamenti o indagini. In caso di mancato rispetto delle suddette clausole sarà possibile l'applicazione di una sanzione.

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 Tecnico.

ART. 57 – ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'I.A.

L'I.A. deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato ai sensi della normativa vigente. Copia del Manuale di Autocontrollo in uso presso plessi, completa di allegati e modulistica, dovrà essere inviata all'A.C. contestualmente all'inizio del servizio e successivamente ad ogni aggiornamento effettuato.

ART. 58 – VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (COMMISSIONE MENSA)

La Commissione Mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'A.C.

L'I.A. dovrà pertanto consentire e facilitare i sopralluoghi degli stessi rappresentanti della Commissione Mensa.

Per tutto quanto non espressamente previsto si rimanda al Regolamento comunale della Commissione Mensa.

ART. 59 – METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ, CARTA DEI SERVIZI E PROGETTI SPECIALI

I soggetti incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. L'I.A. dovrà facilitare tali operazioni.

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

I campionamenti potranno essere effettuati sia sui prodotti ancora in confezione integra sia sui prodotti cotti o in fase di cottura. Nulla potrà essere richiesto per le quantità di campioni prelevati.



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, così come il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati. I controlli effettuati potranno dar luogo al "blocco delle derrate" con l'eventuale variazione di menù.

L'I.A. dovrà procedere all'elaborazione e diffusione di un'apposita "Carta dei Servizi", che garantisca l'informazione agli utenti relativamente a:

- ❖ Alimentazione, salute e ambiente;
- ❖ Provenienza territoriale degli alimenti e, in particolare, da fornitori locali;
- ❖ Stagionalità degli alimenti e natura biologica degli stessi;
- ❖ Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

L'I.A. deve, altresì, attivare sistemi di rilevazione e reportistica della "customer satisfaction" al fine di concordare e sviluppare con la A.C. e gli organismi di partecipazione le opportune azioni correttive.

TITOLO XI – PENALITÀ

ART. 60– PENALITÀ

In caso di mancata osservanza da parte dell'I.A. delle prestazioni contrattuali, l'A.C. avrà facoltà di applicare penali commisurate alla gravità delle inadempienze e a tutela di quanto esplicitato nel presente Capitolato Tecnico. Le penalità saranno precedute da regolare contestazione a cui l'I.A. si riserverà di documentare la propria contro- deduzione entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della stessa, entro 24 ore nei casi di elevata gravità per la salute degli utenti.

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

In allegato al presente Capitolato Tecnico si riporta una casistica di inadempienze, da intendersi esemplificativa e non esaustiva, che di norma comportano l'applicazione di una sanzione. Tali inadempienze non precludono all'A.C. il diritto di sanzionare anche altri eventuali casi non espressamente citati, ma comunque ritenuti dalla stessa rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

TITOLO XII – GESTIONE DEL CONTRATTO

ART. 61 – CONTRATTO

Con l'I.A. della gara, nel seguito indicato anche contraente, sarà stipulato in forma pubblica amministrativa un contratto avente ad oggetto il "servizio di ristorazione scolastica con fornitura e distribuzione dei pasti alle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado" nei tempi e nei modi previsti dalla legislazione vigente.

ART. 62 – CORRISPETTIVO, ADEGUAMENTO ISTAT E CLAUSOLA REVISIONE PREZZI



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati nella misura dell'80% del valore eccedente la variazione del 5% applicata alle prestazioni da eseguire.

La revisione dei prezzi viene attivata automaticamente dalla stazione appaltante, anche in assenza di istanza di parte, quando la variazione dell'indice sintetico, calcolato in coerenza con la Sezione III dell'Allegato II.2bis del Codice, supera, in aumento o diminuzione, la soglia del 5% dell'importo del contratto quale risultante dal provvedimento di aggiudicazione.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano i seguenti indici sintetici:

TIPO INDICE	ATECO/ECOICOP INDICE ISTAT
Prezzi al consumo (PC)	[01] -- prodotti alimentari e bevande analcoliche
Prezzi al consumo (PC)	[00ST] Indice generale senza tabacchi
Indici di retribuzione (IR)	[562] Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione

in quanto l'appalto risulta associato al seguente codice CPV: 55524000-9

I pesi adottati per la ponderazione degli indici rilevanti sono i seguenti:

INDICE	PESO
[01] -- prodotti alimentari e bevande analcoliche	45
[00ST] Indice generale senza tabacchi	10



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

[562] Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione	45
--	----

La variazione è calcolata come differenza tra il valore dell'indice o del sistema ponderato di indici, individuati al momento della rilevazione e il corrispondente valore al mese del provvedimento di aggiudicazione. In caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'articolo 1, commi 3, 4 e 5 dell'Allegato I.3, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dall'articolo 1, commi 1 e 2 dell'Allegato II.2bis del Codice.

L'Amministrazione si impegna a monitorare l'andamento degli indici di cui all'articolo 60 del codice con frequenza non superiore a quella di aggiornamento degli indici revisionali applicati all'appalto, al fine di valutare se sussistono le condizioni per l'attivazione delle clausole di revisione prezzi

Quando si verificano le condizioni per il riconoscimento della revisione dei prezzi, l'Amministrazione comunicherà all'appaltatore i prezzi revisionati in coerenza con le modalità di cui innanzi, da applicare alle prestazioni da eseguire.

NEL CASO DI PUBBLICAZIONE DI APPOSITE LINEE GUIDA SUL SITO DEL MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI IN CUI SARANNO FORNITI AGGIORNAMENTI ED ESEMPI RELATIVI ALLA METODOLOGIA DI CALCOLO DI CUI ALL'ALLEGATO II.2-bis del D.Lgs. 209 del 31/12/2024, TALI INDICAZIONI AVRANNO PRIORITA' DI CALCOLO SU QUANTO SOPRA ILLUSTRATO.

ART. 63 – DURATA – OPZIONE DI RINNOVO

L'appalto avrà durata dal mese di GENNAIO 2026 (indicativamente 07.01.2026) al 31.12.2028, come da calendario scolastico regionale.

È prevista la possibilità di rinnovo del contratto per ulteriori 2 anni scolastici alle stesse condizioni tecnico – economiche, (GENNAIO 2029 – DICEMBRE 2030).

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente occorrente alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni vigenti al momento della proroga. Qualora l'A.C. decida di avvalersi di tale opzione, l'I.A. non potrà esimersi dall'accettazione e, con la sottoscrizione del contratto, dichiara di accettare tale condizione.

ART. 64 – ONERI PER LA SICUREZZA

In relazione alle possibili interferenze che il servizio può generare è stato predisposto il Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze – D.U.V.R.I. - di cui all'art. 26 comma 3, del D.Lgs. 81/2008



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

“recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contatto”, in esito al quale sono stati stimati gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad adempiere a tutte le attività necessarie per addivenire, cooperando attivamente ed in maniera propositiva e in forma congiunta, all'elaborazione del documento unico di valutazione dei rischi specifico prima della fase di esecuzione del servizio. L'Impresa, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al D.U.V.R.I., ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza. Sulla base dei rischi evidenziati l'Aggiudicataria dovrà inoltre prevedere e comunicare le misure compensative del rischio che intende adottare.

Il documento finale di valutazione dei rischi da interferenze sarà allegato al contratto di affidamento del servizio. Si precisa che il D.U.V.R.I. costituisce parte integrante del contratto di appalto e potrà essere suscettibile di variazione in relazione all'evoluzione del servizio e alla eventuale presenza di diversi datori di lavoro, al fine dello scambio delle informazioni circa i rischi da interferenza che lo svolgimento delle rispettive attività può comportare, in modo da individuare ed adottare concordemente le misure di prevenzione e protezione necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi stessi.

ART. 65 – MODALITÀ DI ESECUZIONE E VARIANTI CONTRATTUALI

L'appalto dovrà essere eseguito secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico, nel Disciplinare di Gara e tutti gli allegati previsti, nonché in conformità del progetto tecnico presentato in sede di gara. Nessuna variazione o modifica del contratto potrà essere introdotta dall'I.A. se non disposta e approvata dall'A.C.

Nel corso dell'appalto, il Comune potrà modificare ed integrare il presente Capitolato, al fine di poter far fronte a particolari esigenze di adeguamento del servizio a nuove norme o a particolari situazioni contingenti e straordinarie sempre nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dall'art. 120 del D.Lgs. 36/2023. Dette modifiche non potranno comportare aggravamento dei costi d'impresa fatta salva l'eventuale integrazione del corrispettivo pattuito, nella misura che le parti potranno convenire in base all'analisi dei maggiori oneri, fermo restando il limite di legge.

Nel caso di sospensioni del servizio disposte dalla A.C. in relazione a circostanze speciali e/o impreviste e imprevedibili, i tempi di sospensione potranno essere recuperati in un periodo successivo anche attraverso la proroga della scadenza contrattuale.

ART. 66 – REFERENTI DELL'APPALTO

Il contraente nominerà un Responsabile del contratto con funzioni di interfaccia generale verso il Servizio; il Comune di Frossasco individua quale Responsabile del Procedimento il Funzionario E.Q. – SERVIZIO ECONOMICO-FINANZIARIO.



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

ART. 67 – GARANZIE D'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'I.A. sarà invitato a prestare cauzione definitiva in favore del Comune di Frossasco, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., pari al 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla sottoscrizione del contratto, dai risarcimenti dei danni derivanti dall'obbligazione stessa, nonché il rimborso delle spese che l'A.C. avesse eventualmente sostenuto durante l'appalto per inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'A.C. La garanzia potrà essere costituita secondo le modalità di cui all'art. 10G del D.Lgs. 36/2023.

La cauzione definitiva sarà svincolata al termine del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione, contestualmente al pagamento del saldo. Nel caso in cui l'I.A. rifiutasse di eseguire il servizio o trascurasse in modo grave l'adempimento degli obblighi previsti dal contratto, il Comune di Frossasco potrà, in pieno diritto, risolvere il contratto con l'I.A., con diritto al risarcimento degli eventuali danni, oltre all'incameramento della cauzione definitiva e all'addebito all'aggiudicatario stesso delle eventuali maggiori spese.

ART. 68 – CONDIZIONI E TERMINI DI PAGAMENTO

Il pagamento dei corrispettivi:

- avverrà in base alle singole fatture mensili che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Responsabile di servizio competente.

- sarà corrisposto in rate mensili posticipate, a seguito di presentazione di regolare specifiche fatture. Le fatture dovranno distinguere i pasti somministrati alla scuola infanzia, primaria e secondaria di I grado. Fatture distinte dovranno essere emesse per i pasti somministrati al personale comunale. Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., mediante il rimborso di spese e il pagamento di penalità, con apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

Il pagamento delle fatture sarà sempre subordinato alla verifica del DURC.

L'I.A. è tenuta, dopo il provvedimento di aggiudicazione, ad avviare l'attività su richiesta dell'A.C. L'I.A., con la sottoscrizione del contratto, assumerà gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 comma 8 della legge 136/2010 e s.m.i. e dovrà comunicare i dati indicati al comma 7 del medesimo articolo al committente, nei termini previsti dalla legge. Ai sensi della Legge n. 136/2010 e s.m.i. l'appaltatore avrà l'obbligo di utilizzare uno o più conti correnti accesi anche non in via esclusiva. Il pagamento delle fatture avverrà a mezzo mandato al Tesoriere Comunale che potrà applicare una commissione, variabile a seconda dell'importo del bonifico, e/o dell'Istituto di Credito del beneficiario.

Secondo quanto disposto dell'articolo 11 comma G del D.Lgs. 36/2023 la stazione Appaltatrice opererà una ritenuta dello 0,50% sull'importo netto progressivo del servizio, a garanzia degli obblighi di cui al comma 1. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione Appaltatrice del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

del documento unico di regolarità contributiva.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario ovvero altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni comporta la risoluzione di diritto del contratto. A richiesta dell'Amministrazione Comunale, la I.A., dovrà presentare certificazione inerente il corretto assolvimento degli obblighi retributivi e contributivi dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'appalto.

In caso di inadempienze normative, retributive o assicurative accertate a carico del contraente, l'A.C. 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'A.C. potrà, nei casi più gravi, risolvere il contratto.

Il pagamento dell'ultimo mese di servizio viene disposto dopo la scadenza del contratto, subordinatamente all'acquisizione, entro i successivi trenta giorni, del certificato di verifica di conformità dal quale risulti che l'esecutore abbia correttamente eseguito le prestazioni contrattuali.

ART. 69 – VERIFICHE DI CONFORMITÀ

Il Capitolato, 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 previsti, nonché nel rispetto di eventuali leggi di settore. Tale attività di controllo, verifica e sanzionamento è dettagliata agli articoli del Capitolato Tecnico, contenuti dal TITOLO X.

ART. 70 – CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO - SUBAPPALTO

È vietata la cessione del contratto, salvo quanto previsto dall'art. 120 del D.Lgs. 36/2023, in relazione alle vicende soggettive dell'esecutore. La cessione dei crediti è regolata dall'art. 120, comma 12), del D.Lgs. 36/2023.

Il subappalto, ove consentito, limitatamente ai servizi accessori quali trasporto dei pasti e delle derrate, e nei limiti di quanto dichiarato in sede di offerta, dovrà avvenire nel rispetto delle prescrizioni contenute nell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 71 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La reiterata inosservanza degli obblighi contrattuali, indipendentemente dalla loro natura, potrà comportare la risoluzione del contratto.

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione del servizio, compresa l'impossibilità a garantirne il regolare e corretto svolgimento, l'A.C. ha facoltà di risolvere "ipso facto" e "de iure" il contratto stipulato per il servizio aggiudicato, incamerando il deposito cauzionale a titolo di penale e di indennizzo, fatto salvo l'accertamento dei maggiori danni. Il provvedimento di risoluzione sarà oggetto di comunicazione secondo le vigenti disposizioni di legge.

In tali casi l'A.C., per garantire la continuità del servizio, potrà richiedere l'intervento di altro soggetto, ponendo le spese relative a carico dell'I.A.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del CC., per i casi di inadempimento



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, con le modalità succitate, per inadempimento ai sensi e per gli effetti dell'art. 145G del CC. i seguenti casi:

- a. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario, nei casi previsti dalla legge;
- b. messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c. gravi inosservanze per i propri dipendenti delle norme sulla sicurezza e sulla prevenzione ed assicurazione degli infortuni sul lavoro, delle norme su previdenza ed assistenza dei lavoratori e delle obbligazioni dei Contratti collettivi di lavoro;
- d. inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;
- e. reiterato utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igienico-sanitarie e alle caratteristiche merceologiche;
- f. interruzione non motivata del servizio, esclusi i casi di forza maggiore che comunque dovranno essere riconosciuti tali dall'Ente;
- g. abituali deficienze o negligenze del servizio quando la gravità e/o le frequenze delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano, a giudizio dell'Ente, il servizio stesso;
- h. quando la Ditta si renda colpevole di frodi o versi in accertato stato di insolvenza;
- i. cessione parziale o totale del contratto ad altri senza preventiva autorizzazione dell'Ente;
- j. casi accertati di gravi intossicazioni alimentari per colpa della Ditta aggiudicataria;
- k. subappalto totale o parziale del servizio ove non dichiarati e autorizzati dalla Stazione Appaltante;
- l. applicazioni di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato all'anno solare, corrisponda complessivamente al 3% dell'importo annuo contrattuale. È comunque facoltà dell'A.C. dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo trasmesso nelle forme previste dalla normativa vigente.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., trasmessa nelle forme previste dalla normativa vigente, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I. A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'A.C. in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

L'A.C. si riserva inoltre di recedere dal contratto per la sussistenza delle fattispecie previste dall'art. 123 del D.Lgs. 36/2023 nonché nelle ipotesi previste dall'art. 92, comma 4, del D.Lgs. 159/2011.

ART. 72 – FONTI DEL CONTRATTO

L'appalto dovrà essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto nel contratto firmato, dalle specifiche contenute nel Capitolato Tecnico e nel Disciplinare di Gara, dalle disposizioni del Codice Civile, dal D.Lgs. n. 36/2023 e delle eventuali altre normative nazionali o locali relative al servizio affidato.



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

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.

ART. 73 – BREVETTI E DIRITTI D'AUTORE

L'A.C. non assume alcuna responsabilità nel caso il contraente utilizzi dispositivi e/o soluzioni tecniche di cui altri detengano la privativa. Il contraente assumerà l'obbligo di tenere indenne l'A.C. da tutte le rivendicazioni, le perdite ed i danni pretesi da chiunque, nonché da tutti i costi, le spese o le responsabilità ad essi relativi.

Ciascuna parte si obbliga a dare immediato avviso all'altra di qualsiasi azione di rivendicazione o controversia di terzi, della quale sia venuta a conoscenza.

ART. 74 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. 19G/ 2003 e del Regolamento UE 201G/G79, il Comune di Frossasco, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati sensibili relativi agli utenti, designa l'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione, in particolare:

- a. dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- b. non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso all'Amministrazione entro il termine tassativo di 5 giorni;
- c. dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.
- d. Si rileva che ai sensi della normativa vigente in materia di privacy, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque obbligato in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.
- e. L'Amministrazione si riserva comunque di dettagliare con precisione, mediante apposito contratto, i termini del trattamento a seguito dell'indicazione da parte della Ditta aggiudicataria delle persone incaricate al trattamento.

ART. 75 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Ove dovessero insorgere controversie tra A.C. e I.A. in ordine all'interpretazione e all'esecuzione del contratto, l'I.A. non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'A.C., in attesa che vengano assunte le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'appalto.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere, qualunque sia la loro natura (tecnica, amministrativa e giuridica, nessuna esclusa), sarà competente il Foro di Torino. È esclusa la competenza arbitrale.



Comune di Frossasco

Città Metropolitana di Torino

ART. 76 – OBBLIGHI DI CONDOTTA

La Ditta aggiudicataria del servizio si impegna a rispettare gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento approvato dalla Giunta Comunale n. 134 del 30/10/2024 per i dipendenti comunali, consapevole che, in caso di gravi violazioni dei suddetti obblighi, il Responsabile del Servizio Amministrativo può disporre la risoluzione o la decadenza del contratto. In caso di violazione verranno comunque applicate delle penali economiche. Contestualmente alla partecipazione alla gara la Ditta concorrente dovrà sottoscrivere per accettazione il Codice di Comportamento del Comune di Frossasco.

TITOLO XIII – ALLEGATI AL CAPITOLATO TECNICO

- **ALLEGATO 1** TABELLE MERCEOLOGICHE
- **ALLEGATO 2** CAM E PROPOSTE OPERATIVE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA REGIONE PIEMONTE” APPROVATE CON D.D. 286/A1409D/2024
- **ALLEGATO 3** GRIGLIA CONTROLLI E PENALITÀ
- **ALLEGATO 4** INVENTARIO
- **ALLEGATO 5** DUVRI
- **ALLEGATO 6** PLANIMETRIE
- **ALLEGATO 7** TABELLA PERSONALE

