



COMUNE DI FROSSASCO
Città Metropolitana di Torino

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER LE SCUOLE
INFANZIA "WALT DISNEY", PRIMARIA "SILVIO PELLICO" E SECONDARIA
DI 1° GRADO "PIERO ANGELA" DI FROSSASCO
CPV 55523100-3**

**(Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del
mare del 10 marzo 2020)**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PARTE PRIMA INDICAZIONI GENERALI

Art. 1

Oggetto dell'appalto e disposizioni generali

1. Il servizio di ristorazione scolastica si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione.
2. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Frossasco per l'anno scolastico 2024/2025 intesa quale acquisto delle derrate, servizio di confezionamento, somministrazione di pasti caldi, **utilizzando il centro cottura ubicato presso il plesso scolastico comunale e le attrezzature ivi contenute**. Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente capitolato.
3. Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nel D.M. 10 marzo 2020 avente ad oggetto "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".
4. L'impresa è tenuta, per tutta la durata dell'appalto, al rispetto delle specifiche tecniche di base e condizioni di esecuzione di cui all'allegato 1 al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, ove pertinenti, nonché di tutte le condizioni/prescrizioni, generali e specifiche, contenute nel presente capitolato.

Art. 2

Articolazione del servizio

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:
 - fornitura, preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
 - fornitura di pasti e merenda a metà mattina, nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica approvate con Decreto del Ministero della Salute 28 ottobre 2021*), nonché delle Linee guida redatte dall'ASL TO3 "Guida alla formulazione dei menù scolastici – anno 2022", delle proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte 2024 e delle linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti;
 - la somministrazione presso i refettori ubicati in Frossasco, Via dietro Castello e Via don Rinaldo Asvisio 2 secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune. Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o altro personale scolastico o non scolastico in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica;
 - corretta conservazione delle materie prime alimentari, anche biologici, e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti

- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);
- fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- fornitura, ove indicato, del materiale necessario alla distribuzione di acqua di rete;
- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- fornitura di arredi e di attrezzature di servizio, in sostituzione temporanea o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nel centro cottura, qualora necessari al servizio;
- esecuzione di prelievi e analisi presso la cucina, il refettorio e tutti i locali destinati al servizio;
- esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza;
- esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza almeno semestralmente;
- esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- esecuzione delle manutenzioni ordinarie e delle manutenzioni programmate del centro cottura, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;
- verifica giornaliera su software fornito dal Comune delle presenze. L'appaltatore dovrà dotarsi di pc o tablet per il relativo collegamento. La rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti;
- rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumati, al fine di monitorare e rilevare le eccedenze alimentari;
- prevedere percorsi educativi e di sensibilizzazione per alunni, insegnanti ed eventualmente le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi al fine di educare il bambino ad un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto (*Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018*);
- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi potrà essere effettuata anche dall'amministrazione comunale mediante controlli periodici per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa appaltatrice, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. L'amministrazione si riserva di somministrare test di gradimento agli utenti;
- impegno a ridurre gli sprechi ovvero a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale o altri soggetti del cd. Terzo settore che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre

2017) e dai Manuali di corretta prassi per il recupero pasti nella ristorazione collettiva, validati dal Ministero della Salute, come previsto dal Regolamento Alimentare (CE) n. 852/2004.

Art. 3

Luogo di esecuzione del servizio

1. Le strutture utilizzate per il servizio di ristorazione, presso le scuole infanzia “Walt Disney”, primaria “Silvio Pellico” e secondaria di 1° grado “Piero Angela” di Frossasco, sono messe a disposizione dall’Amministrazione Comunale e saranno concesse in comodato d’uso gratuito per tutta la durata dell’appalto unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione in loco dei pasti. Restano a carico dell’amministrazione comunale le spese relative al riscaldamento, acqua, gas, energia elettrica.

2. L’appaltatore è obbligato ad effettuare il sopralluogo dei locali e delle attrezzature presenti a seguito del quale verrà redatto specifico verbale.

3. Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato senza la preventiva autorizzazione del Comune.

4. All’atto della consegna dei locali, l’appaltatore firmerà la presa in consegna di tutte le attrezzature, utensili ed accessori in dotazione (come da allegato inventario), nonché delle strutture edilizie ed impiantistiche.

5. L’appaltatore si impegna a non portare fuori dai locali scolastici i beni avuti in consegna, a farne buon uso ed a riconsegnarli alla fine del servizio in ottimo stato e perfetta efficienza.

6. Alla fine del servizio, l’appaltatore dovrà riconsegnare tutti i locali ed i beni avuti in consegna, comprese le attrezzature e utensileria in genere utilizzate di proprietà dell’ente, nello stesso numero e nelle stesse condizioni di quando le ha ricevute in consegna, provvedendo alla reintegrazione di tutto quanto rotto o divenuto mancante durante l’espletamento del servizio a causa di usura, danneggiamento o furto.

7. L’impresa deve provvedere alla Registrazione ex art. 6 Reg. CE n. 852/2004 del centro cottura attraverso la notifica della denuncia di inizio attività ai competenti uffici dell’ASL competente per il territorio. L’impresa deve provvedere all’esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria al fine di ottenere la registrazione.

8. Per i casi di emergenza dovuti a momentanea impossibilità di utilizzo del centro cottura comunale l’impresa dovrà disporre di un centro di cottura alternativo debitamente registrato e trasportare i pasti presso il refettorio senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Art. 4

Durata ed opzioni di modifica del contratto

1. L’affidamento ha durata annuale e si riferisce all’anno scolastico 2024/2025. Il servizio deve essere fornito tutti i giorni del calendario scolastico.

2. L’aggiudicazione avverrà a seguito di affidamento diretto ai sensi e per gli effetti dell’art 50 comma 1 lett b) del D.lgs. n. 36/2023).

4. Ai sensi dell'art. 120, comma 9 del codice dei contratti pubblici si stabilisce che, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'Appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'Appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

5. L'Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 17 comma 9 del D.Lgs. 36/2023 (di seguito anche Codice degli appalti o Codice), di richiedere l'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, in pendenza della formale stipulazione dello stesso.

Art. 5

Importo dell'appalto e criterio di aggiudicazione

1. L'importo presunto del contratto per la durata annuale è indicativamente stabilito in Euro 128.000,00 (oltre iva di legge 4%).

2. Il costo della sicurezza – derivante da interferenze – è stimato, complessivamente, pari ad Euro 850,00.

3. Il costo della manodopera – concorrente alla formazione dell'ammontare dell'appalto – è stimato in complessivi euro 56.198,75. Tale importo è stato quantificato nel seguente modo:

- n.1 cuoco liv.4 – 35 h settimanali secondo calendario scolastico (171 giorni);
- n.1 aiuto cuoco liv.6S – 15 h. settimanali secondo calendario scolastico (171 giorni)
- n.1 aiuto cuoco liv.6S – 12,5 h. settimanali secondo calendario scolastico (171 giorni)
- n.1 aiuto cuoco liv.6 – 12 h. settimanali secondo calendario scolastico (171 giorni)

applicando il costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo – H05Y, del mese di Dicembre 2021 – provincia di Torino.

4. Il prezzo s'intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sull'impresa appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

5. Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'Ente appaltante perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente forniti, l'ente pertanto si ritiene vincolato solamente dal prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito né ad eventuale risarcimento di danni.

2. L'aggiudicazione avverrà a seguito di affidamento diretto ai sensi e per gli effetti dell'art 50 comma 1 lett b) del D.lgs. n. 36/2023).

7. Ai sensi dell'art.41 comma 14 del D.Lgs. 36/2023, nel preventivo l'operatore deve indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

8. L'importo a base d'asta è di € 5,12 oltre iva per ciascun pasto fornito (pasti presunti annui 14.522) di cui € 5,086, I.V.A. esclusa, soggetti a ribasso ed euro 0,034, I.V.A. esclusa, per gli oneri della sicurezza per i rischi da interferenza. Il costo della manodopera previsto inserito nell'importo a base d'asta è pari ad € 2,248 per ogni pasto.

Art. 6
Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio mensa consisterà negli alunni delle scuole infanzia "Walt Disney", primaria "Silvio Pellico" e secondaria di 1° grado "Piero Angela" di Frossasco, nel personale docente avente diritto alla mensa.

PARTE SECONDA
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 7
Direzione del servizio

1. La Ditta deve nominare un Responsabile del servizio con adeguata esperienza e capacità professionale cui affidare le seguenti funzioni:

- a) direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del centro di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- b) mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica e la commissione mensa;
- c) partecipazione alle riunioni della commissione mensa, mantenimento dei contatti con la commissione stessa e con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- d) direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

2. Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal Comune.

Art. 8
Personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è a carico dell'impresa aggiudicataria.

2. L'impresa aggiudicataria deve assicurare la presenza continuativa del proprio personale utile all'ottimale esecuzione del presente appalto che viene individuata nel seguente prospetto:

MANSIONE	Numero	LIVELLO	ORE SETTIMANALI
Cuoco	1	4	35
Addetta mensa	2	6S	27,5
Addetta mensa	1	6	12

2. L'impresa si impegna ad attuare nei confronti dei propri dipendenti impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelle il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente. Il

CCNL applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto, ai sensi dell'art.11 del D.Lgs. 36/2023 è il contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo – H05Y.

3. Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato e che deve essere adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento del servizio in relazione alle esigenze così come prospettate. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento, della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S, nonché del numero di posizione I.N.A.I.L..

4. Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

5. La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

6. La Ditta 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'Amministrazione Comunale.

7. La Ditta entro 6 mesi dalla scadenza dell'appalto dovrà fornire al Comune l'elenco del personale assunto, indicando altresì almeno mansioni svolte, ore settimanali di lavoro, contratto collettivo nazionale applicato, eventuale contratto collettivo integrativo/aziendale inquadramento contrattuale (categoria/livello), onde permettere la redazione del nuovo capitolato.

8. La penale per il ritardo nell'esecuzione della prestazione contrattuale di cui al presente comma 7, ai sensi dell'art.126 del D.Lgs. 36/2023, commisurata ai giorni di ritardo e proporzionale rispetto all'importo del contratto, è calcolata in misura giornaliera con una percentuale dell'1 per mille sull'ammontare netto contrattuale e non può comunque superare, complessivamente, il 10% di detto ammontare netto contrattuale.

Art. 9

Vestiaro e accessori

1. L'Impresa deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008.

2. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

3. L'Impresa deve altresì fornire ai componenti o delegati della commissione mensa o del personale comunale incaricato a verifiche l'uso di camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la commissione mensa potrà effettuare presso il Centro di cottura.

Art. 10

Idoneità Sanitaria e Formazione

1. In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria, dovrà essere garantito lo svolgimento della

formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti.

2. La Ditta appaltatrice deve inoltre garantire, eventualmente con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

3. Come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 10 marzo 2020 (CAM), l'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

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

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

4. È altresì importante che ai lavoratori vengano date le opportune informazioni in merito alle modalità di utilizzo delle sostanze, pericolose o no e allo svolgimento delle attività lavorative (se comportanti elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro in periodi o orari di apertura dell'Istituto).

Art. 11

Igiene del personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE n. 852/2004. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

2. Nelle aree di preparazione 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.

Art. 12

Controllo della salute degli addetti

1. L'Impresa deve provvedere a garantire che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

PARTE TERZA

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 13

Criteria di scelta delle materie prime

1. Ai sensi del D.M. 10 marzo 2020 i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- I. *Frutta, ortaggi, legumi, cereali*: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A del Decreto 10 marzo 2020 (CAM), oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- II. *Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)*: biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- III. *Carne bovina*: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- IV. *Carne suina*: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
- V. *Carne avicola*: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

- VI. *Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)*: I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un’organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l’anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell’Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

- VII. *Salumi e formaggi*: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- VIII. *Latte e yogurt*: biologico.
- IX. *Olio*: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l’olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l’olio extravergine di oliva deve essere biologico. L’olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l’origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall’art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001.
- X. *Pelati, polpa e passata di pomodoro*: almeno il 33% in peso devono essere biologici.
- XI. *Succhi di frutta o nettali di frutta*: biologici. Nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione “contiene naturalmente zuccheri”.
- XII. *Acqua*: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell’acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n.31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder initiative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Le mozzarelle dovranno essere fresche, a pasta filata ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza.

Come formaggio grattugiato deve essere utilizzato solo parmigiano reggiano di prima qualità.

Il latte dovrà essere di prima qualità, biologico, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TRETRO PAK la data di confezionamento e di scadenza;

Il prosciutto dovrà essere magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

Il pane: dovrà essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge.

Si richiamano espressamente i contenuti del Punto C) a) del D.M. 10 marzo 2020.

2. È vietato l'uso di:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari;
- semilavorati di IV gamma;
- semilavorati di V gamma;
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia;
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - carni precotte,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi,
 - basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia e/o pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione;
 - carni bovine e avicunicole congelate/surgelate;
 - grassi idrogenati;
 - formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

3. Nella realizzazione del servizio l'Appaltatore, nella scelta dei prodotti a "freschezza garantita" s'impegna preferibilmente a privilegiare prodotti "a chilometri zero" o di "filiera corta", contemperando la realizzazione del principio della promozione dello sviluppo sostenibile con i principi di tutela della salute, dell'ambiente, economicità.

4. Gli approvvigionamenti delle materie prime devono essere effettuati in giornata d'uso per alimenti freschi e deperibili (es. carni) ed il più possibile vicino ad un consumo per gli altri elementi. Si dovrà comunque dare l'assoluta priorità a prodotti di origine locale, quando disponibili provenienti da aziende che ne garantiscano la qualità. Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino.

In particolare, tutte le materie prime devono rispettare i requisiti degli alimenti previsti nei CAM approvati con Decreto 10.03.2020 e s.m.i. ed inoltre:

CARNI

Le carni utilizzate devono essere fresche e confezionate sottovuoto, di provenienza esclusivamente nazionale. Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate ed essere conformi alla normativa vigente.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto al massimo del 3 %. Lo scarto deve essere costituito da grasso, connettivo di copertura e liquido trasudato.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballo primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione;
- l'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- le confezioni devono essere adeguatamente protette in modo tale da prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate direttamente sugli imballi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- Stato fisico: fresco;
- Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono es. bovino adulto;
- Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da conservarsi preferibilmente entro";
- Modalità di conservazione;
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore / confezionatore;
- La sede dello stabilimento di produzione / confezionamento;
- La riproduzione del bollo sanitario e del numero CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente;
- La data di confezionamento;
- Sulla confezione secondaria devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- Su ciascun imballo secondario deve essere indicato il peso netto.

Alla consegna, devono essere respinte le confezioni sottovuoto nelle quali si riscontrino:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità solidificata, liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

CARNI DI BOVINO

Devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o registrato ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;
- essere disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso: l'etichettatura delle confezioni sottovuoto deve essere conforme alla normativa attualmente in vigore. In particolar modo le etichette dovranno essere sempre perfettamente leggibili, non dovranno presentare abrasioni o cancellature, dovranno riportare chiaramente la data di confezionamento di scadenza, il numero di lotto, nonché l'identificativo completo della ditta produttrice;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE n. 1760/2000 e smi), essere sempre accompagnate da relativo documento di tracciabilità comprovante il paese di nascita, di allevamento, di macellazione e di sezionamento del bovino oppure provenire da aziende aderenti a sistemi volontari di etichettatura e quindi dotate di certificazione della qualità;
- provenire unicamente da bovini adulti, categoria vitelloni, dieta indicativa di 15 – 20 mesi, sia maschi che femmine, da preferire la razza piemontese e i suoi incroci allevati e macellati in Italia;
- essere trasportate conservate ad una temperatura interna non superiore ai + 4°C, come prevede la normativa in vigore;

Le carni destinate alla macellazione devono provenire da tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla, reale) e non da rifilature, devono giungere in pezzature non inferiori al chilogrammo ed essere tritate al momento del loro utilizzo nei locali della cucina.

Le carni destinate alla preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette devono provenire da tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto) e devono avere pezzatura non inferiore al chilogrammo, ad eccezione delle cotolette che dovranno giungere già pronte per la cottura e presentate in porzione monodose (una per ciascun bambino).

Le carni destinate alla preparazione dello spezzatino devono provenire da tagli del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello); la carne in pezzi deve essere ottenuta in cucina a partire da tagli di pezzatura non inferiore al chilogrammo al momento della loro cottura.

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

E' vietato l'uso del sanato.

CARNI DI SUINO

Devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del Reg. CE n. 853/2004;
- essere disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- riportare sull'etichetta tutti i dati previsti dalla normativa in vigore. In particolar modo le etichette dovranno essere sempre perfettamente leggibili, non dovranno presentare abrasioni o cancellature, dovranno riportare chiaramente la data di confezionamento e di scadenza, il numero di lotto, nonché l'identificativo completo della ditta produttrice;
- rispettare le disposizioni in tema di tracciabilità;
- essere trasportate e conservate ad una temperatura interna non superiore ai +4°C, come prevede la normativa in vigore;
- provenire da animali allevati, macellati e sezionati in stabilimenti italiani, di età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144;

- sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

CARNI AVICOLE

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono, inoltre, evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

La cute, se presente, deve avere colorito giallo-rosa, consistenza elastica, deve risultare asciutta alla palpazione digitale e non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto degli animali vivi e durante la macellazione; deve inoltre essere priva di bruciature, penne e piume residue. I tessuti muscolari devono avere colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio- castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad un'irrazionale alimentazione del pollame.

Le modalità di approvvigionamento devono essere condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio, ovvero non superiore a 2 giorni. Si richiedono polli a busto completamente sviscerati, di peso compreso fra 2.0 e 2.2 Kg.

Si richiedono inoltre i seguenti tagli commerciali:

- cosce di pollo: dette anche fuselli, fusi o perine: devono essere di pezzatura omogenea;
- anche di pollo: denominazione commerciale: sovracosce: devono essere di pezzatura omogenea e la pelle non deve essere presente in eccesso;
- petti di pollo: denominazione commerciale: petto con forcella;
- fesa di tacchino: denominazione commerciale: filetto o fesa;
- tacchino per spezzatino: polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere.

CONIGLIO

La carne di coniglio deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti UE.

Tale carne deve presentarsi di colore bianco rosato con consistenza soda, esente da ecchimosi, grumi di sangue od eccesso di esso.

Non deve presentare siero, ferite o fenomeni ossidativi. Tale carne deve essere confezionata sottovuoto.

PRODOTTI ITTICI

Il pesce deve essere presentato perfettamente sviscerato o filettato senza pelle o in tranci; i filetti e le trance di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

I filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la % di glassatura e il peso di prodotto al netto della glassatura.

I filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5mm. I filetti e le trance non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Si orienteranno le scelte, secondo la varietà di prodotti, verso filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.F.) o interfogliati; tranci surgelati in confezioni originali.

Sulle confezioni deve essere presente il bollo CEE.

Ai sensi del Reg. CEE 17 dicembre del 1999, n° 104/2000 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27 marzo 2002 in etichetta deve essere riportata chiaramente la % di glassatura.

Il tonno in scatola deve essere di colore chiaro e omogeneo; provenire da trancio intero di pesce; avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli; essere prodotto in salamoia, il condimento viene aggiunto in cucina al momento della preparazione, dopo adeguata sgocciolatura. Provenire da aziende che garantiscono la sola presenza di tonno ed escludono la presenza di delfini o simili.

UOVA E OVOPRODOTTI

Devono intese quali ingredienti di altri piatti (frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci) dovranno essere pastorizzate e prodotte a partire da galline allevate a terra.

Per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova (uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque), è consentito l'uso di uova pastorizzate refrigerate.

Il prodotto deve essere conforme a quanto prescritto dal D.L. del 4\2\1993, n. 65 attuazione della direttiva CEE 89\437; deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti CEE; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +4° C. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L.65\93 e dal D.L.109\92 e s.m.i..

Le uova fresche di gallina devono:

LATTE U.H.T

E' consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).

Deve essere del tipo parzialmente scremato di origine italiana o comunitaria.

YOGURT

Lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato" possibilmente con frutta non a pezzi;
- essere confezionato in monoporzioni;
- essere privo di sciroppo di glucosio e fruttosio.

Le calorie per vasetto non devono superare le 150 kcal

FORMAGGI

I Formaggi dovranno essere freschi (stracchino, mozzarella, primo sale, tomini,) o stagionati (toma a breve o media stagionatura,,) ricotta, di provenienza preferibilmente locale.

I prodotti tipici dovranno provenire dai territori di produzione originale. I caseifici fornitori dovranno essere regolarmente riconosciuti o registrati.

I formaggio grattugiato deve essere ottenuto da parmigiano Reggiano Dop e deve essere

grattugiato solo al momento del suo utilizzo, prima dell'aggiunta vanno differenziati i piatti destinati ad eventuali bambini allergici al formaggio.

PASTA

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione prodotta di pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri a frattura vitrea.

Anche utilizzando farina integrale.

Essa deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione.

Si richiede la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana. Non deve avere odore di stantio o di muffa, tracce di tarne o ragnatele, sapore acido piccante od altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Deve essere immune in modo assoluto da insetti. Qualora fosse rimossa non deve lasciare cadere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme resistente alla cottura ed alla pressione delle dita.

La pasta per la pasta al forno deve essere una sfoglia all'uovo.

La pasta con ripieno può essere fresca o secca.

Le paste ripiene devono contenere ripieni di verdura e latticini.

Le paste fresche devono essere confezionate in contenitori originali sottovuoto o in atmosfera modificata.

Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura essere consistente con pasta soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido con assenza di retrogusti.

Deve essere esente da additivi, coloranti e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

Il trasporto della pasta fresca deve avvenire a temperature non superiori a + 10°C.

Al momento della consegna, il prodotto deve ancora avere una conservabilità di 15 giorni.

RISO

Il riso deve rispondere al primo grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto disponibile in commercio. Il riso deve essere secco, intero e pulito; non deve possedere grani striati di rosso, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie.

GNOCCHI

Devono avere i seguenti ingredienti: farina di grano tenero, derivati dalle patate (fiocchi, farina, fecola) in un percentuale di almeno l'80%, sale e acqua.

Senza additivi, conservanti, coloranti, antiossidanti, ed emulsionanti di qualsiasi genere, come previsto dalla legge.

Possono essere freschi o surgelati.

Gli gnocchi freschi:

- devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata;
- i quantitativi acquistati devono soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Gli gnocchi freschi devono essere trasportati ad una temperatura non superiore a + 10°C e conservati in frigorifero.

Gli gnocchi surgelati devono essere trasportati e conservati ad una temperatura non superiore a - 18°C. Al momento della consegna gli gnocchi freschi devono ancora avere una conservabilità di 15

giorni.

Se surgelati, devono avere una vita residua superiore al 50%.

GNOCCHI DI SEMOLA

Non confezionati, preparati in cucina con semola di grano preferibilmente biologica.

POLENTA

non precotta.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Dovranno:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- appartenere alle categorie commerciali di 1° categoria extra o di 1° categoria;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati ai sensi del Reg CE n. 1221/2008;
- provenire da un operatore regolarmente registrato ai sensi del Reg.CE n. 852/2004;
- i prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92 e s.m.i. ;
- i prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 e successive integrazioni;
- tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto da MIPAF;
- i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

VERDURE

Dare sempre la preferenza a verdure fresche e di stagione; quelle da consumarsi crude devono provenire da coltivazioni biologiche in base a quanto indicato nei CAM, così pure le patate e tutte le volte che è possibile dare la preferenza a prodotti locali.

Si accettano preparazioni surgelate per spinaci, fagiolini, carciofi e piselli, anche la base per il minestrone può essere surgelato, ma va integrato con verdure di stagione fresche.

Per le verdure surgelate è possibile procedere a immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento.

Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, residui di confezione, ecc.).

Sulle confezioni di minestrone surgelato, oltre a quanto sopra, devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso.

Il prodotto deve essere composto da almeno 11 diverse verdure

Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate.

Sono escluse le verdure inscatolate, ad eccezione dei pomodori per la preparazione dei sughi invernali e dei pelati.

Per insalata mista si intende un misto di almeno tre verdure diverse, che variano a seconda della stagione (es. finocchi + carote + verza + insalata verde;).

L'insalata verde deve variare a seconda della stagione (es. nel periodo invernale valeriana, nel periodo primavera-estate romana).

Le verdure da consumarsi crude devono essere preparate nella stessa giornata del loro consumo, onde evitare la dispersione del loro potere nutritivo e affettate nel modo più sottile possibile.

Per la preparazione delle verdure gratinate si devono utilizzare verdure di stagione e fresche anche associate fra loro (es. patate + carote, cavolfiori e broccoli ecc.), variando la composizione il più possibile.

LEGUMI

I legumi freschi devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non devono essere farinosi e non devono essere giunti a completa maturazione.

I legumi secchi devono:

- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

FRUTTA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, mantenendo comunque una certa varietà nella scelta (non più di due volte la settimana lo stesso tipo di frutta); la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza; deve comunque essere scelto il prodotto di tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta e di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo; - essere omogenea e uniforme per specie e varietà;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità o di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione.

Va esclusa dalla somministrazione, in generale, la frutta che:

- porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.;
- abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione.

La frutta utilizzata per la preparazione di macedonia, frullati, ecc, potrà presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

CONDIMENTI

Si deve utilizzare principalmente olio di oliva vergine o extra vergine, di ottima qualità, anche per la cottura e la preparazione delle teglie per il forno.

Il burro può essere utilizzato solo saltuariamente.

Il sale utilizzato deve essere quello marino integrale.

Si accetta l'uso del limone spremuto per le insalate.

Zafferano: per il riso, deve essere in polvere e contenere unicamente il prodotto indicato; quindi, si escludono i preparati misti per risotti a base di glutammato e altre spezie.

BRODO VEGETALE

Utilizzare solamente preparati liofilizzati biologici, senza glutammato in alternativa alla preparazione in giornata con verdure fresche.

PANE E ALTRI PRODOTTI DA FORNO (fette biscottate, biscotti, cracker)

Devono essere a lievitazione naturale, senza grassi animali e vegetali; il pane di grossa pezzatura, affettato poco prima del consumo del pasto, di produzione locale.

E' escluso l'uso del pane condito, mentre si vuole affiancare al normale pane bianco anche la presenza di modiche quantità di pane prodotto con farina integrale e altri cereali, da variare a seconda delle richieste degli allievi.

PIZZA

Gli ingredienti devono essere:

- farina, mozzarella, pomodori pelati, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino. Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

La produzione deve essere di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme, inoltre la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti.

Le teglie di cottura devono possedere un ottimo stato di igiene, non presentare ruggine né fessure o scalfitture.

BEVANDE

Rappresentate unicamente da acqua potabile dell'acquedotto servita in caraffe salvo diverse motivazioni tecniche.

OLIVE

Snocciolate, verdi e nere, solo in salamoia.

PANGRATTATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune. Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate o altro materiale originale destinato al contatto con gli alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati.

BUDINI

- Il preparato è un prodotto in polvere che può essere composto da ingredienti differenti secondo il gusto: - Cream caramel: zucchero, latte magro, aromi naturali, addensante, carragenina e coloranti ammessi dalla legge (E102- E110);
- Vaniglia: zucchero, latte magro, amido, carragenina ed aromi naturali;
- Cioccolato: zucchero, cacao magro, destrosio ed aromi naturali.

CONFETTURA

La confettura di frutta (ciliegia, albicocca, pesca, ...ecc..) deve essere conforme alla normativa vigente in fatto di produzione di alimenti e di etichettatura, avere un contenuto di frutta non inferiore al 50%, di produzione regionale o al massimo italiana.

CIOCCOLATO

Presentato in monoporzione, (da commercio equosolidale), fondente con 70% di cacao

FARINA

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;

- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;

- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità e non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

BURRO

Il burro deve essere ottenuto da crema di latte vaccino pastorizzato, separata per centrifugazione e aver subito un processo di pastorizzazione.

Gli additivi devono essere assenti.

Deve avere un contenuto di materia grassa non inferiore all'80%.

Il burro di buona qualità deve avere consistenza soda, deve essere spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizioni di acqua uniforme.

Deve avere sapore dolce e colore bianco-giallognolo caratteristico.

Non deve essere in qualunque modo alterato, né avere gusto di rancido o alterazioni di colore sulla superficie. Non deve presentare, in superficie o in sezione, agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Deve essere fresco e non sottoposto a congelamento.

Le confezioni devono essere originali e sigillate.

Il quantitativo delle confezioni deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese fra + 1°C e + 6°C.

Al momento della consegna la conservabilità deve essere di almeno 30 giorni.

E' tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti elencati nelle allegate tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

Art. 14

Specifiche tecniche confezioni ed etichette

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Si indicano di seguito parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto;
- b) corretta etichettatura secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche

- specifiche per ciascuna classe merceologica;
- c) le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;
 - d) integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;
 - e) idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;
 - f) completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

Art. 15

Elenco fornitori

1. La Ditta appaltatrice deve inviare, all'inizio del servizio, l'elenco dei fornitori; ogni aggiornamento in tale elenco dev'essere inoltrato all'Amministrazione Comunale.
2. Per l'ammissione di un nuovo fornitore di prodotti / servizi per i quali è prevista la qualificazione da parte della Ditta appaltatrice, è richiesta l'accettazione preventiva da parte dell'Amministrazione Comunale. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se trascorsi cinque giorni dal ricevimento della stessa, l'Amministrazione Comunale non ha espresso parere contrario.
3. Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica di fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto alla Ditta appaltatrice:
 - di disporre del manuale di autocontrollo di tali fornitori in edizione controllata;
 - di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello della Ditta appaltatrice stessa e con quanto richiesto dal presente Capitolato;
 - che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato. La Ditta appaltatrice, pertanto, inserisce a sistema delle verifiche periodiche avvalendosi di ente esterno certificato e/o qualificato diverso da quello usualmente utilizzato per le normali attività di analisi.
4. Gli organismi di controllo dell'Amministrazione Comunale potranno verificare i prodotti dei fornitori qualificati.

Art. 16

Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte, nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e nel presente capitolato e nei suoi allegati.
2. L'elenco dei prodotti alimentari individuati dall'Impresa, per lo svolgimento del servizio, dovrà essere presentato in fase di presentazione del preventivo. Le schede tecniche devono essere in lingua italiana.
4. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco degli alimenti e bevande, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune (a mano, per posta normale o elettronica certificata), con evidenza della modifica apportata, il numero progressivo di revisione, la data, la firma del Responsabile del servizio.
5. Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire

il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

PARTE QUARTA MENU E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

Art. 17 *Menù*

1. I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche ASL TO3 e della Regione Piemonte. Per quanto riguarda le grammature si rimanda alle tabelle dietologiche approvate dalla locale ASL TO3 e della Regione Piemonte, allegate al presente capitolato.

2. L'articolazione e la composizione dei menù, la cui elaborazione è curata dall'impresa in collaborazione con il Comune, con parere vincolante di quest'ultimo, dovrà attenersi alle indicazioni di cui alle linee guida ASL TO3 "Guida alla formulazione dei menù scolastici – anno 2022" e alle "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte 2024" e successive eventuali evoluzioni, in relazione alle diverse fasce d'età, garantendo la gradibilità del pasto, previa validazione della Struttura ASLTO3.

3. I pasti dovranno essere preparati attenendosi ai criteri della stagionalità, della variabilità e nel rispetto delle esigenze nutrizionali delle diverse fasce d'età in rapporto al periodo d'anno di riferimento. Dovranno in particolare essere previsti almeno due menù uno per il periodo autunnale-invernale (da novembre a marzo) e una per il periodo primaverile-estivo (settembre, ottobre, aprile, maggio, giugno).

4. A partire dall'inizio dell'esecuzione del presente appalto si conferma l'applicazione del menu invernale e estivo (vitto comune), utilizzati nel corso dell'a.s. 2023/2024 come validato dall'ASL TO3, allegato di seguito al presente capitolato. Dovranno invece essere predisposti dall'impresa, in collaborazione con il Comune, i nuovi menù estivi (senza glutine, vegano) ed i nuovi menù invernali (vitto comune, senza glutine, vegano) da sottoporre alla validazione da parte dell'ASL TO3. Viene allegato per conoscenza l'ultimo menù invernale validato dall'ASL TO3.

4. È facoltà del Comune chiedere all'Impresa di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, previa valutazione del competente Servizio dell'ASL TO3. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti.

Art. 18 *Struttura del menù*

1. I pasti dovranno essere costituiti da un pranzo composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta;
- acqua, preferibilmente di rete.

L'acqua, se non di rete, si intende compresa nel costo a pasto.

2. La frutta dovrà essere somministrata agli utenti all'ora di merenda a metà mattina per le scuole infanzia e primaria.

Art. 19

Variazione del menù

1. Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto, l'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dai menù.

2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni o ingredienti, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

3. Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste dall'Impresa appaltatrice, concordate e autorizzate dal Comune, e comunicate alla scuola dalla stessa Impresa.

Art. 20

Tabelle dietetiche con pesi a crudo

1. Per determinare le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare devono essere utilizzate le tabelle di composizione e grammature elaborate dall'ASL TO3 nelle quali sono riportati tutti i pesi a crudo degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 21

Regimi dietetici particolari (ragioni etico-religiose, celiachia, varie)

1. Il Comune, dietro presentazione di certificazioni mediche, rilasciate dal medico curante o da struttura pubblica, indicante con precisione il regime dietetico richiesto, stabilisce l'introduzione e l'avvio del servizio relativo.

2. Il Comune, dietro presentazione di autocertificazione per regimi dietetici richiesti per motivazioni etico-religiose, dà l'avvio del servizio relativo.

3. L'Impresa non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta/comunicazione effettuata dal Comune.

4. La stessa deve pertanto garantire, esclusivamente dietro richiesta del Comune, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico-religiose.

5. Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

6. Il centro cottura deve essere strutturato in modo da consentire la preparazione delle diete speciali.

7. La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità.

8. L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.
9. Le diete speciali devono essere somministrate in piatti di tipologia/colorazione differente.
10. L'Impresa deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.
11. L'Impresa deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione della patologia.
12. Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'Impresa è invitata a far riferimento al Prontuario aggiornato dell'Associazione Italiana di Celiachia.
13. Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'Impresa deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.
14. È prevista altresì la possibilità di scegliere menù vegetariani (senza carne) e vegani, nel rispetto delle tabelle nutrizionali ASL.
15. La preparazione dei pasti di cui al presente articolo ed al successivo art. 22 avverrà alle medesime condizioni di prezzo pasto offerte in sede di gara.

Art. 22

Diete in bianco

1. L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco. La dieta in bianco non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore, deve essere richiesta entro le ore 9,15 dello stesso giorno, è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da una porzione di prosciutto cotto o altro con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta (mela o banana).

Art. 23

Informazione agli utenti

1. L'Impresa appaltatrice è tenuta ad affiggere, all'ingresso del refettorio, il menù validato dall'ASL TO3 nel quale dovrà essere specificato a cura dell'impresa
 - l'apporto nutrizionale di ogni pasto, in termine di calorie complessivamente fornite;
 - le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire.
2. La stessa deve garantire, un *Piano di informazione agli Utenti* relativamente a:
 - alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - provenienza territoriale degli alimenti;
 - stagionalità degli alimenti;
 - corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

3. Ai sensi dell'art.25 del D.Lgs.201/2022, il gestore del servizio pubblico locale di rilevanza economica redige e aggiorna la carta dei servizi di cui all'articolo 2, comma 461, lettera a), della legge 24 dicembre 2007, n. 244, corredata altresì delle informazioni relative alla composizione della tariffa, e la pubblica sul proprio sito internet.

PARTE QUINTA

TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA ED EVENTUALE TRASPORTO

Art. 24

Norme igieniche

1. Le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui la Ditta appaltatrice dovrà attenersi:

- a) Tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- b) Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C;
- c) La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- d) Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- e) Devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- f) Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- g) Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- h) Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- i) I rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- j) Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.;
- k) Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- l) Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;
- m) È tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;
- n) I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- o) I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

2. Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti

ortofruttili o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

Art. 25

Conservazione e distribuzione di alcune derrate

1. I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.
2. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza.
3. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicole idonee al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio per la conservazione degli alimenti.
4. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio.
5. Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.

Art. 26

Imballaggi

1. L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
 - UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
 - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
 - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
2. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Art. 27

Riciclo

1. È vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto, tutti i cibi

erogati dovranno essere preparati in giornata, salvo diversa indicazione prevista nel presente capitolato.

2. Nel rispetto di quanto previsto dal DM del 10.03.2020, l'Impresa è invitata a recuperare i cibi non somministrati e li destina ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale o altri soggetti del c.d. terzo settore che effettuano, a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge n. 166/2016. In tal caso l'azienda è tenuta a sottoscrivere uno specifico e separato protocollo con l'Organizzazione non lucrativa di utilità sociale o altro soggetto del c.d. terzo settore.

3. La redistribuzione dei cibi ove effettuata deve avvenire nella sicurezza dei pasti non consumati, facendo salvo il rispetto delle misure igienico-sanitarie, delle norme sulla sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento di idonea temperatura fino alla cessione, anche attraverso l'uso di abbattitori come prescritto dalle citate Linee di indirizzo del Ministero della Salute del 18 aprile 2018.

Art. 28

Sprechi alimentari

1. In ottemperanza a quanto previsto dalle Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 28 ottobre 2021, l'Impresa è tenuta a organizzare percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sul tema degli sprechi alimentari e i suoi impatti ambientali, economici e sociali.

2. È fondamentale anche il coinvolgimento delle insegnanti e famiglie al fine di renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto e consapevole sul fenomeno degli sprechi. Tali attività devono essere aderenti alle Linee guida del Ministero della Salute e al Piano Nazionale della Prevenzione ed eventualmente sottoposte a preventiva valutazione di idoneità da parte del SIAN dell'Asl di competenza.

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

4. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

5. In ottemperanza a quanto indicato del DM del 10.03.2020, le eccedenze alimentari, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono essere inoltre analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari che l'amministrazione comunale preparerà, sui quali rilevare le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere

attuare conseguenti azioni correttive, come previsto a medesimo DM del 10.03.2020.

6. Il Comune potrà effettuare opportuni controlli sul gradimento degli alimenti e il loro mancato consumo, come previsto dall'art. 50 del presente Capitolato.

Art. 29

Manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato; purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e 39 conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate; lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, uova, pollame, pesci, nonché dopo aver toccato la bocca, il naso, i capelli e al rientro in cucina dopo essersi assentati per qualunque motivo.

Art. 30

Conservazione dei piatti freddi

1. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche/integrazioni.

Art. 31

Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo

cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

2. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentito l'abbattimento sono: roastbeef, ragù per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni. La tipologia dei prodotti soggetti ad abbattimento dovrà essere comunque autorizzata dal Comune.

3. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

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

5. L'abbattitore rapido di temperatura non è fornito dal Comune.

Art. 32

Consumi energetici

1. L'impresa, in caso di integrazione delle apparecchiature di cucina indicate all'interno dell'inventario allegato alla planimetria, con apparecchiature non tipo industriale, deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Art. 33

Condimenti

1. Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione, se richiesto, con formaggio Parmigiano Reggiano con la grammatura secondo ricetta.

2. La pasta o il riso saranno parzialmente conditi solo con olio extra vergine d'oliva. Il condimento della pasta/riso dovrà essere effettuato nel refettorio.

3. La salsa di pomodoro, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.

4. Nel refettorio deve essere presente sale, olio extravergine di oliva, aceto, o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

Art. 34

Trasporti

1. Per il trasporto dei cibi dal centro cottura sito in Via don Rinaldo Asvisio 5 - Frossasco, l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali ad esempio:

- Veicoli, almeno euro 4;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride;
- Vetture GPL.

PARTE SESTA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 35

Norme e modalità per la somministrazione

1. Le presenze giornaliere vengono rilevate quotidianamente tramite procedura informatica gestita dal Committente a cui l'Appaltatore avrà accesso. Le assenze vengono acquisite entro le ore 9:15 del mattino. L'appaltatore dovrà munirsi di un pc o tablet ed una connessione ad internet.
2. L'impresa assumerà a proprio carico, il riscontro giornaliero della rispondenza totale tra le effettive presenze e gli utenti in refettorio. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature a tutti gli utenti per i quali sia stata rilevata la presenza giornaliera che utilizzeranno il servizio di refezione. Il personale incaricato comunicherà altresì il numero dei menù speciali che si rendessero necessari per particolari esigenze come stabilito alla parte IV del presente capitolato speciale.
3. Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione, con conseguente disservizio per l'utenza, il Comune potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Art. 36

Modalità e orario di distribuzione dei pasti

1. L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire il servizio di ristorazione scolastica negli orari indicati dal Comune, anche secondo i turni di servizio richiesti, secondo i seguenti orari indicativi sotto riportati:
 - Scuola dell'infanzia: ore 12.00
 - Scuola primaria: ore 12.30
 - Scuola secondaria 1° grado: ore 14.00
2. L'appaltatore dovrà attenersi alle eventuali modifiche degli orari di consegna in relazione alle variazioni degli orari scolastici e delle richieste del Comune.

Art. 37

Quantità in volumi e in pesi

1. Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle approvate dall'ASL di competenza, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le porzioni a cotto. La distribuzione deve garantire anche una somministrazione dei pasti calibrata per le diverse tipologie di utenti nel rispetto delle tabelle dietetiche. Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate nel menù ASL TO3, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà oggetto di applicazione delle penali previste nel presente capitolato.

Art. 38

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

1. Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, dovrà usare guanti monouso, e non dovrà indossare anelli o bracciali;
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, tovaglie, etc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- Nel refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- Le diete speciali vanno somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;
- La Ditta appaltatrice dovrà inoltre dotare il refettorio di appositi trespoli con i relativi sacchi per la raccolta dei rifiuti.

Ulteriori adempimenti sono specificati nel DUVRI.

2. In caso di doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.
3. In presenza dei rappresentanti della Commissione Mensa agli stessi dovranno essere forniti, possibilmente in tavolo separato dai bambini, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'Impresa Appaltatrice alcun corrispettivo.
4. Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparecchiare, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrello, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, del corridoio di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali e dei servizi igienici posizionando apposita segnaletica.

PARTE SETTIMA

PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

Art. 39 ***Regolamenti***

1. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.), le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene nonché quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 10 marzo 2020. In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
2. L'Impresa appaltatrice deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione del devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 40 ***Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali***

1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM (D.M. 10/03/2020).
2. L'Appaltatore dovrà, altresì, procedere alla sanificazione del centro cottura e di tutti i locali pertinenti il servizio in conformità alle normative sanitarie.
3. Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, devono essere allegate in sede di presentazione del preventivo le schede tecniche di sicurezza. Devono essere presenti presso il centro di cottura *l'Elenco e le schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'Impresa.*
4. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei

prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della Legge n. 327/1980.

5. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

6. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

7. Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Art. 41

Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

1. Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina, la dispensa e presso il refettorio dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

2. Devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM (D.M. 10/03/2020).

Art. 42

Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

1. Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.

2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 43

Adeguamento ai Protocolli di Sicurezza

1. L'Appaltatore garantisce l'adeguamento costante della propria organizzazione del servizio ai Protocolli di Sicurezza emananti dalle Autorità Competenti nel corso dell'esecuzione del contratto, anche integrando l'orario di servizio del personale.

Art. 44

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

1. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

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

equivalenti.

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

Art. 45

Rifiuti ed eccedenze

1. Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti, che non possono essere recuperati o riciclati, devono essere smaltiti, nel pieno rispetto del principio della raccolta differenziata, come rifiuti raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. E' a carico dell'impresa il pagamento della tassa sulla raccolta dei rifiuti (TARI).

2. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dalla cucina o dal refettorio.

3. Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati sulla pubblica via negli orari indicati.

4. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

5. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'Impresa.

6. L'Impresa si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

7. L'Impresa si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nella scuola, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto; il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.

Art. 46

Derattizzazione e disinfestazione

1. L'Impresa è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP proprio a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva e relativo monitoraggio nel centro cottura e nel refettorio comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita dall'impresa.

2. Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso il centro di cottura ed il refettorio. L'Impresa è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

3. L'Impresa è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano

presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

4. L'Impresa è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alla scuola. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

PARTE OTTAVA NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 47

Autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice (sistema haccp)

1. L'Appaltatore deve mantenere a disposizione del Committente copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.
2. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
3. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.
4. Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'Appaltatore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.
5. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
6. All'Appaltatore compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 155/97.
7. L'Appaltatore dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.
8. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.
9. L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.
10. Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'Impresa.

Art. 48

Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

1. Ai sensi delle proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte 2024 è

opportuno effettuare, così come previsto dalla Nota della Regione Piemonte (prot.n.28079 del 26.11.2021) per la ristorazione collettiva, la campionatura giornaliera degli alimenti, per supportare l'efficacia dell'indagine epidemiologica in caso di sintomatologia collettiva riferibile a sospetta tossinfezione alimentare e garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni precedenti l'insorgenza dei sintomi.

2. In ogni unità di produzione deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno di almeno 150 grammi ciascuno. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

3. La campionatura può essere limitata ai soli pasti ordinari, mentre è facoltà della Ditta stabilire se conservare analoghe campionature anche per i pasti speciali e le diete.

4. Ciascun campione deve essere conservato separatamente in idonei contenitori "possibilmente" sterili, chiusi, riportanti la data e il nome dell'alimento contenuto, a temperature non superiori a +4°C per un periodo non inferiore a 72 ore.

5. Il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico.

6. Il prelevamento del campione deve essere effettuato con le regole dell'asepsi, a cura di personale responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.

7. E' facoltà della ditta appaltante conservare un analogo campione in condizione di congelamento.

8. Per la corretta gestione delle sopra citate fasi è importante che ogni ditta individui il responsabile operativo.

PARTE NONA CONTROLLI

Art. 49

Disposizioni generali

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi, per appurare la rispondenza del servizio reso dall'impresa appaltatrice e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. Nonché controlli sulle eccedenze alimentari. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

2. L'Impresa, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

3. I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'Impresa a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

Art. 50
Controlli da parte del Comune

1. È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.
2. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.
3. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.
4. Inoltre, il Comune si riserva di predisporre appositi rapporto/test sui cibi somministrati, avvalendosi nella somministrazione degli stessi eventualmente dell'Impresa appaltatrice, al fine di rilevare:
 - le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
 - il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
 - il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Art. 51
Organismi preposti al controllo del Comune

1. I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:
 - il personale incaricato dal Comune;
 - i professionisti incaricati dal Comune;
 - la Commissione mensa scolastica, debitamente autorizzata dal Comune, che può effettuare visite e controlli presso il centro cottura, presso la sede di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento della Commissione Mensa.
2. I rappresentanti della Commissione mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.
3. I componenti della Commissione Mensa saranno sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.
4. I componenti delle Commissioni mensa devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice, copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.
5. L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nel refettorio.
6. Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.
7. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi

incaricati dal Comune.

Art. 52

Contenuti dei controlli effettuati dal Comune

1. Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard qualitativi contrattualmente prefissati e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati.
2. Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Art. 53

Diritto di controllo da parte dei rappresentanti delle Commissioni Mensa Scolastica

1. È diritto della Commissione mensa scolastica, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: valutazione della qualità del pasto, verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, del grado di accettabilità e di consumo da parte dell'utenza, controllo delle grammature, modalità del servizio, pulizia degli ambienti.
2. È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.
3. I membri delle commissioni riferiranno agli uffici preposti del Comune, che prenderanno gli opportuni provvedimenti.

Art. 54

Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato nella dispensa o in frigorifero (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".
2. Il Comune provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato al Comune per le derrate bloccate.

Art. 55

Report da parte dell'Impresa aggiudicataria e carta dei servizi

L'impresa è tenuta alla predisposizione dei seguenti report:

1. Contabilizzazione pasti giornalieri: le presenze giornaliere devono essere rilevate quotidianamente tramite procedura informatica gestita dal Committente a cui l'Appaltatore avrà accesso. L'appaltatore, munito di pc o tablet ed una connessione ad internet, dovrà ogni mattina collegarsi alle 9.15 per conoscere l'esatto numero dei pasti che deve essere preparato per la giornata. A fine mese, dovranno essere fatturati i pasti effettivamente erogati e desumibili dalla procedura informatica.
2. Rapporto sui cibi somministrati: in un rapporto con cadenza annuale, da consegnarsi entro il mese di luglio, l'aggiudicatario dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso dell'anno scolastico appena concluso e le misure intraprese per ridurre tali quantità;

3. Rapporto su cibi somministrati e quelli non consumati (gestione eccedenze alimentari) ove si rilevino i seguenti aspetti:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- l'indice di gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Il presente Rapporto di cui al punto 3) sarà eventualmente disposto dal Comune anche attraverso somministrazione di questionari di gradimento mediante l'ausilio della stessa Impresa appaltatrice.

4. Ai sensi dell'art.25 del D.Lgs.201/2022, il gestore del servizio pubblico locale di rilevanza economica redige e aggiorna la carta dei servizi di cui all'articolo 2, comma 461, lettera a), della legge 24 dicembre 2007, n. 244, corredata altresì delle informazioni relative alla composizione della tariffa, e la pubblica sul proprio sito internet. La Ditta pertanto dovrà predisporre entro il 31.12.2024 la carta dei servizi.

5. Il gestore dà adeguata pubblicità, anche a mezzo del proprio sito internet, nel rispetto delle regole sui segreti commerciali e le informazioni confidenziali delle imprese, del livello effettivo di qualità dei servizi offerti, del livello annuale degli investimenti effettuati e della loro programmazione fino al termine dell'affidamento, con modalità che assicurino la comprensibilità dei relativi atti e dati.

6. La penale per il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali di cui al presente articolo poste in capo all'appaltatore, ai sensi dell'art.126 del D.Lgs. 36/2023, commisurate ai giorni di ritardo e proporzionali rispetto all'importo del contratto, sono calcolate in misura giornaliera con una percentuale dell'1 per mille sull'ammontare netto contrattuale e non possono comunque superare, complessivamente, il 10% di detto ammontare netto contrattuale.

PARTE DECIMA ELEMENTI DI PREMIALITÀ

Art. 56 *Elementi tecnici premianti*

1.Si precisa che l'offerta di condizioni migliorative su quanto obbligatorio ai sensi del presente capitolato sarà valutata ai fini dell'affidamento del servizio e i relativi impegni costituiranno integrazione del presente capitolato dietro apposita sottoscrizione dell'aggiudicatario.

PARTE UNDICESIMA PRESCRIZIONI, RESPONSABILITÀ E GARANZIE

Art. 57 *Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio*

1. Il numero dei pasti annuali medio è pari a 25.000 (di cui n. 8.800 infanzia, n. 11.450 primaria, e n. 4.750 scuola secondaria 1° grado). I dati relativi al numero dei pasti hanno valore del tutto

indicativo e non costituiscono alcun obbligo per il Comune di Frossasco. L'Amministrazione comunale non si ritiene vincolata al rispetto di tale numero di pasti.

2. Il servizio è sospeso, seguendo il calendario scolastico, nei giorni di festività e vacanza, nonché in tutti gli altri periodi di sospensione temporanea dell'attività scolastica (gite ed altre attività varie), previo congruo preavviso da parte del Comune o della Scuola. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa.

Art. 58 **Penali**

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Amministrazione comunale procederà all'applicazione delle seguenti penalità pecuniarie:

- penalità pari ad € 500,00, nei casi di:

- a. distribuzione dei pasti o di parte di essi con ritardi superiori a 15 minuti;
- b. fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate nel capitolato e nei suoi allegati;
- c. rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti degli organi incaricati della vigilanza;
- d. mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 48;
- e. mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati;
- f. conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti;
- g. temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti;

- penalità pari ad € 1.500,00, nei casi di:

- e. grammature dei pasti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche A.S.L. TO3, oltre i limiti di tolleranza previsti all'art. 37 con campionamento su almeno 3 porzioni;
- f. somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche dei menù A.S.L. TO3;
- g. accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza;
- h. mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, confezionamento, somministrazione;
- i. mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;
- l. mancato o carente rispetto degli obblighi di manutenzione ordinaria, pulizia e sanificazione, fornitura materiali di consumo e degli altri obblighi di cui all'art. 24;
- m. Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie;

- penalità pari ad € 2.500,00 per ogni giorno di ingiustificata interruzione del servizio, in caso di mancata prestazione del Servizio senza giustificata ragione, oltre all'applicazione della previsione di cui all'art. 64 comma 5 del presente capitolato.

Art. 59

Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

1. I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, per via diretta o telefonica, e confermati per iscritto via pec entro il più breve tempo possibile.
2. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per iscritto l'Impresa non fornisce alcuna motivata giustificazione in merito ai rilievi contestati, ovvero qualora le giustificazioni non fossero ritenute accoglibili dal Comune, quest'ultimo applicherà le penali previste dal presente capitolato.
3. La Stazione appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento ovvero sulla cauzione costituita che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.

Art. 60

Cessione del contratto

1. È vietato il sub-appalto anche parziale del servizio oggetto del presente capitolato, salvo deroghe espressamente concesse dal Comune nei limiti e nel rispetto di tutti i requisiti previsti dall'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023. E' consentito il solo sub-appalto dei servizi accessori quali quello di derattizzazione e disinfestazione, di sanificazione, di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in carico e di manutenzione ordinaria dei locali. Il Comune non intratterrà rapporti diretti con eventuali sub-appaltatori né procederà a pagamenti diretti ai medesimi, riconoscendo come interlocutore unico l'appaltatore fatta salva l'applicazione delle disposizioni di cui all'art.119 comma 11 del D.Lgs. n.36/2023.
2. È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023.

Art. 61

Corrispettivo e pagamenti

1. Il corrispettivo convenuto contrattualmente con l'Impresa verrà pagato attraverso rate mensili posticipate in relazione ai pasti giornalmente e realmente consumati per il numero dei fruitori beneficiari, previa presentazione di apposita regolare fattura contenente il numero dei pasti complessivamente forniti nel mese, con suddivisione per tipologia d'utenza.
2. Con tale corrispettivo l'Impresa s'intende compensata da qualsiasi suo avere o pretendere nei confronti del Comune per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato o di qualsiasi altra attività, connessa o conseguente al servizio medesimo, che l'Impresa è tenuta ad effettuare in dipendenza delle prescrizioni contenute nel capitolato stesso, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.
3. Ai sensi dell'art.11 comma 6 del D.Lgs. 36/2023 sull'importo netto progressivo delle prestazioni e' operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Art. 62

Cauzione definitiva

1. In ottemperanza di quanto prescritto dall'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni,

nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Impresa causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale. L'importo della garanzia può essere ridotto qualora le imprese soddisfino una o più condizioni previste dall'art. 106, comma 8, del D.Lgs. n. 36/2023.

2. La cauzione può essere costituita presso l'istituto incaricato del servizio di tesoreria o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della stazione appaltante, esclusivamente con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici previsti dall'ordinamento vigente. La garanzia può essere rilasciata, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività. La stessa può essere altresì rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'apposito albo e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

3. La mancata presentazione della stessa comporta la decadenza dall'affidamento. L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione ovvero alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni.

4. La garanzia definitiva viene progressivamente svincolata, nel rispetto della disposizione di cui al comma 8 dell'art. 117, con l'avanzamento dell'esecuzione per un importo massimo pari all'80% dell'iniziale importo garantito. Il restante 20% viene trattenuto fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione, o comunque per 12 mesi dalla data di ultimazione dell'appalto.

5. È riconosciuta alla stazione appaltante la possibilità di richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore. La garanzia è operativa (escussione) entro 15 giorni a decorrere dalla richiesta scritta della stazione appaltante, inviata per conoscenza anche al Contraente.

Art. 63

Responsabilità ed obblighi dell'Impresa

1. L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

2. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

3. Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale

riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

4. L'Impresa è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto.

5. Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

a) R.C.T.:

- € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 2.500.000,00 (euro duemilionicinquecentomila/00) per persona;
- € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per cose;

b) R.C.O.:

- € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione e cinquecentomila/00) per persona;

e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

6. Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 64

Risoluzione e rescissione del contratto, esecuzione in danno

1. Per la risoluzione e la rescissione del contratto si applicano, rispettivamente gli artt. 122 e 123 del D.lgs. 36/2023.

2. Si prevede altresì espressamente che il contratto si risolva di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nel caso di gravi e reiterati inadempimenti agli obblighi contrattuali, alle norme di legge o regolamentari.

3. In ogni caso di risoluzione per inadempimento ovvero di successivo accertamento del difetto del possesso dei requisiti prescritti ai sensi di legge, il Comune di Frossasco procederà all'escussione della garanzia fideiussoria, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno patito, in aggiunta all'ammontare della cauzione e delle penalità previste nel presente Capitolato.

4. Qualora l'appaltatore ometta di eseguire in tutto o in parte i servizi o le forniture, il Comune di Frossasco potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi o delle forniture omessi dallo stesso, addebitando all'appaltatore i relativi costi e i danni eventualmente subiti dal Comune.

5. Per la rifusione di tali danni il Comune potrà rivalersi sui crediti dell'appaltatore, oppure se questo non fosse possibile, sulla cauzione costituita che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.

6. Nel caso che la ditta appaltatrice, per propria colpa, receda dal contratto, il committente introiterà il deposito cauzionale oltre i maggiori danni conseguenti alla risoluzione del contratto.

È comunque causa di risoluzione del contratto:

- a) la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione del contratto.
- b) il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari rispetto agli orari concordati;
- c) la rilevazione di condizioni di produzione, preparazione, trasporto o somministrazione di alimenti non conformi alle vigenti norme di igiene o comunque tali da pregiudicarne la salubrità;
- d) la mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- e) l'inosservanza per i dipendenti delle vigenti norme sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro o previdenze varie;
- f) l'irrogazione di cinque sanzioni nell'arco di dodici mesi.

È inoltre causa di risoluzione del contratto:

- a) la dichiarazione di fallimento del gestore;
- b) la cessione dell'attività o dell'azienda, non autorizzata dal Committente;
- c) la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore.

Art. 65

Fallimento dell'appaltatore

1. La ditta aggiudicataria assumendo le prestazioni, si obbliga, per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento l'amministrazione procederà a termini di Legge.

Art. 66

Spese di contratto

1. Qualsiasi spesa inerente il contratto d'appalto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore. L'appaltatore assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivategli nei confronti del Comune.

2. Per quanto non espressamente previsto nel presente contratto, si fa riferimento alle disposizioni di Legge in materia, nonché a ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibile.

3. Il Comune si riserva la facoltà di fare iniziare il servizio prima della stipula del relativo contratto, ai sensi dell'art.17 comma 8 del D. Lgs. 36/2023.

Art. 67

Controversie

1. Nel caso di vertenze tra il Comune e la ditta aggiudicataria, che si verifichino durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna

esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di Torino.

Art. 68

Tracciabilità dei flussi finanziari

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.
2. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso, il Comune di Frossasco, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. C., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. Civ., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre.
3. L'appaltatore sarà tenuto a comunicare al comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i.
4. L'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Art. 69

Disposizioni finali

1. L'impresa aggiudicataria non potrà utilizzare il centro cottura per preparare i pasti del servizio mensa anche per altre scuole.
2. Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e dal Codice di comportamento del Comune di Frossasco, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 111/2022, l'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopracitati codici, per quanto compatibili, codici che – pur non venendo materialmente allegati al presente contratto – sono consegnati in copia contestualmente alla sottoscrizione
3. Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 36/2023, al D.P.R. 207/2010 per quanto applicabile, al codice civile e alle norme presenti nell'ordinamento giuridico.

Art. 70

Protezione dei dati personali - adempimenti

1. In conseguenza dell'affidamento del servizio di che trattasi, il fornitore si troverà ad effettuare il trattamento di dati personali per conto dell'Ente (Titolare del trattamento), assumendo la qualifica

di Responsabile del trattamento ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 28 del Regolamento (UE) 2016/679 (di seguito, per brevità, "GDPR"). Egli sarà pertanto autorizzato al compimento delle sole operazioni di trattamento necessarie, con riferimento ai soli dati personali necessari, ad eseguire le prestazioni affidate.

2. I rapporti tra Titolare e Responsabile saranno regolamentati ai sensi dell'articolo 28 del GDPR e dalle prescrizioni contenute nel Disciplinare allegato, il quale s'intende accettato senza riserve con la presentazione dell'offerta. Le prescrizioni contenute nel Disciplinare potranno subire modifiche ed integrazioni in conseguenza della valutazione delle informazioni, documenti e dichiarazioni richiesti dal presente articolo. L'esecuzione delle operazioni di trattamento per conto del Titolare costituisce manifestazione espressa della volontà di accettare tutte le prescrizioni da esso impartite.

3. A seguito di aggiudicazione e prima dell'inizio effettivo del servizio all'utenza, il Responsabile dovrà elaborare apposito documento contenente la descrizione del proprio servizio, sotto il profilo del trattamento dei dati personali, avendo cura di precisare:

- a) le categorie di dati personali coinvolte dalle operazioni di trattamento;
- b) le tipologie di soggetti i cui dati personali saranno trattati;
- c) le operazioni di trattamento previste;
- d) le modalità tecniche, tecnologiche ed organizzative di erogazione del servizio;
- e) le modalità, tecniche ed organizzative, mediante le quali intende assistere il Titolare nel dare riscontro alle richieste di esercizio dei diritti da parte dell'interessato, nel rispetto dei termini previsti dall'art. 12 del GDPR;
- f) le attività e gli oneri (esclusi quelli di carattere economico) previsti a carico del Titolare, necessari per consentire la sicurezza del trattamento dei dati personali e la sua conformità alla normativa.
- g) l'esistenza di disposizioni normative o dell'Autorità che impongano una conservazione dei dati personali trattati per conto del Titolare, anche oltre la scadenza del servizio affidato (e relativi tempi di conservazione);

4. Il Responsabile dovrà inoltre dimostrare - mediante la produzione di adeguata documentazione - di possedere esperienza, capacità e affidabilità idonee a garantire il rispetto delle disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza, ed in ogni caso di essere in grado di fornire garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti della normativa e garantisca la tutela dei diritti dell'Interessato.

5. La documentazione di cui al paragrafo precedente dovrà espressamente contenere:

- a) informazioni relative al possesso di certificazioni relative alla protezione dei dati e, più in generale, alla sicurezza ed alla gestione degli stessi (a mero titolo esemplificativo, categoria ISO/IEC 27000);
- b) informazioni relative alla qualificazione e presenza nel catalogo dei servizi cloud qualificati per la PA di AgID e/o relative alla qualificazione e sottoscrizione di un accordo di servizio con PagoPA SpA (in caso di utilizzo di applicazioni cloud);
- c) la descrizione (tipologica) delle misure di sicurezza adottate per prevenire perdite di integrità, disponibilità e confidenzialità dei dati personali, con riferimento ai luoghi fisici ove avverranno le operazioni di trattamento;

- d) la descrizione (tipologica) delle misure di sicurezza adottate per prevenire perdite di integrità, disponibilità e confidenzialità dei dati personali, con riferimento all'infrastruttura tecnologica (hardware e software) utilizzata per il trattamento;
- e) la descrizione delle misure organizzative e di formazione adottate con riferimento al personale addetto alle operazioni di trattamento per conto del Titolare;
- f) la descrizione delle procedure di acquisizione dei dati personali presso il Titolare del trattamento e di quelle di riconsegna al termine dell'affidamento;
- g) le modalità, anche tecniche e le procedure mediante le quali il Responsabile intende assicurare l'esattezza, la veridicità, l'aggiornamento, la pertinenza e la non eccedenza dei dati personali oggetto di trattamento, per conto del Titolare, rispetto alle finalità per le quali sono stati raccolti e saranno successivamente trattati;
- h) la dichiarazione di non esser stato destinatario di provvedimenti sanzionatori o correttivi definitivi ad opera del Garante per la protezione dei dati personali o di altra Autorità di controllo o, in alternativa, l'indicazione dei provvedimenti subiti;
- i) l'indicazione in merito all'avvenuta designazione del Responsabile per la protezione dei dati personali (RPD o DPO), ovvero dichiarazione di non sottostare a tale obbligo;
- l) l'indicazione in merito alla tenuta dei registri delle attività di trattamento, ovvero dichiarazione di non sottostare a tale obbligo;

6. Qualora, in relazione al trattamento di dati personali effettuato dal Responsabile per conto di altro Titolare in fattispecie assimilabile a quella oggetto di affidamento, sia già stata effettuata una valutazione d'impatto sulla protezione dei dati personali - ai sensi dell'articolo 35 del GDPR – il Responsabile ne fornisce indicazione nella propria offerta, impegnandosi a prestare al Titolare la collaborazione necessaria a condurre la propria valutazione.

7. Ove il fornitore intenda trasferire all'estero i dati personali oggetto di trattamento per conto del Titolare, ne dovrà fare espressa menzione, indicando:

- a) il paese nel quale s'intendono trasferire i dati personali;
- b) le categorie di dati personali oggetto di trasferimento;
- c) le tipologie di soggetti i cui dati personali saranno trasferiti;
- d) le operazioni di trattamento previste a seguito del trasferimento;
- e) ove il trasferimento avvenga verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, compresi trasferimenti successivi di dati personali da un paese terzo o un'organizzazione internazionale verso un altro paese terzo o un'altra organizzazione internazionale, l'indicazione circa le modalità ed i termini che garantiscono il rispetto delle disposizioni contenute nel capo V del GDPR.

8. Nel caso il fornitore intenda ricorrere ad altro soggetto ("Sub-responsabile") per eseguire tutte o parte delle operazioni di trattamento per conto del Titolare, ne deve fare espressa menzione, al fine di consentire al Titolare di compiere le valutazioni necessarie al rilascio della prescritta autorizzazione. A tal fine il Responsabile specifica, per ciascun Sub-responsabile:

- a) i dati identificativi, fiscali e di contatto del Sub-responsabile;
- b) le categorie dei dati personali il cui trattamento avverrà ad opera del Sub-responsabile;
- c) le tipologie di soggetti i cui dati personali saranno trattati dal Sub-responsabile;
- d) le operazioni di trattamento a carico del Sub-responsabile;
- e) il possesso, da parte del Sub-responsabile, di certificazioni, qualificazioni o simili, in relazione al trattamento dei dati;
- f) la dichiarazione di aver verificato che il Sub-responsabile presenti garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del GDPR e garantisca la tutela dei diritti dell'interessato;

g) nel caso il trattamento ad opera del Sub-responsabile preveda il trasferimento di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, dovrà essere specificato se tale trasferimento sia conseguente ad una libera scelta imprenditoriale, ovvero imposto dal diritto dell'Unione europea o nazionale cui è soggetto il Responsabile del trattamento (salvo che il diritto vieti tale informazione per rilevanti motivi di interesse pubblico).

9. In relazione alla gestione degli eventi costituenti violazione di dati personali (data breach), il Responsabile dichiara:

a) di aver (o non avere) adottato una apposita procedura di gestione;

b) di aver preso conoscenza e ben conoscere l'apposita procedura di gestione adottata dal Titolare di cui alla deliberazione di giunta comunale n. 86 del 01.12.2020;

c) di aver (o non avere) predisposto e tenuto aggiornato un registro interno delle violazioni di dati personali.

Art. 71

Protezione dei dati personali - informazioni

1. L'Ente tratta i dati personali raccolti in occasione della partecipazione alla presente procedura selettiva, nel pieno rispetto del Regolamento UE 2016/679 e della normativa nazionale di protezione, al solo scopo e per il solo tempo necessari al perseguimento delle proprie finalità istituzionali. In particolare, la raccolta sarà limitata ai dati personali strettamente necessari, i quali saranno oggetto di valutazione al fine di verificare il possesso dei requisiti previsti dalla presente procedura selettiva nonché per istruire il successivo procedimento ed adottare il provvedimento finale.

2. Sono raccolti e, comunque, trattati, i dati relativi alle persone fisiche che, in ragione della propria appartenenza alla struttura organizzativa del partecipante, sono soggetti all'obbligo di fornire documenti, informazioni e dichiarazioni rilevanti ai fini della procedura. I dati personali potranno altresì essere acquisiti presso altre pubbliche amministrazioni o presso banche dati pubbliche.

3. Il trattamento dei dati prescinde il consenso dell'interessato in quanto necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il Titolare del trattamento, ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (UE) 2016/679.

4. I dati personali potranno essere comunicati ad altre pubbliche amministrazioni e potranno essere oggetto di confronto con altri dati già in possesso di questo Ente, nei limiti in cui ciò si renda necessario.

5. I dati personali saranno diffusi, limitatamente a quanto imposto dalle vigenti norme di legge.

6. La conservazione dei dati avverrà per il tempo necessario al perseguimento delle descritte finalità e, comunque, sotto l'osservanza della disciplina in materia di conservazione dei documenti amministrativi.

7. Maggiori e dettagliate informazioni, anche in relazione ai diritti e relative modalità di esercizio, spettanti all'interessato, possono essere reperite sul sito web istituzionale, alla pagina raggiungibile all'indirizzo: <https://privacy.nelcomune.it/comune.frossasco.to.it>

PARTE DODICESIMA NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Art. 72 *Sicurezza*

1. L'Impresa appaltatrice dovrà fornire al Comune la documentazione per gli adempimenti ex art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

2. Il Comune fornirà all'Impresa appaltatrice, che deve osservare integralmente le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il personale dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro.

Più precisamente l'Impresa appaltatrice dovrà:

- redigere il documento di valutazione dei rischi relativo alle attività oggetto dell'appalto e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;
- indicare in sede di offerta i costi della sicurezza relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'impresa. Detti costi devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

3. Il documento di valutazione dei rischi deve essere trasmesso al Comune prima dell'inizio del servizio.

4. L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008.

5. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008). La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

6. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Art. 73 *Sicurezza ed igiene del lavoro*

1. Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto dell'affidamento l'impresa dovrà rispettare, per quanto riguarda gli aspetti relativi ad igiene, sicurezza, prevenzione e protezione, quanto previsto dai regolamenti in vigore nell'Ente oltre che le disposizioni generali emanate dal Dirigente Scolastico, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente.

2. Le attività dovranno essere svolte sotto la direzione e sorveglianza dell'impresa. Pertanto, qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone e cose, sia di proprietà dell'Ente che di terzi, che si possano verificare nell'esecuzione dei lavori stessi, saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.

3. L'Ente si riserva la facoltà di accertare e segnalare, in qualunque momento e con le modalità che

riterrà più opportune, la violazione da parte dell'Appaltatore degli obblighi di legge in materia sicurezza sul lavoro ed in materia ambientale. In caso di violazione di detti obblighi l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed il risarcimento dei danni per ogni conseguenza dannosa che per tale violazione potrebbe derivare.

Art. 74

Duvri

1. Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto predispone, in collaborazione con il Dirigente scolastico, il DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (cosiddetto DUVRI) così come previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. n. 81/2008, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio in rapporto ai luoghi e alle attività ivi svolte.

2. L'impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto ed a rispettare scrupolosamente tutte le misure riportate nel DUVRI, nel quale il Comune ha provveduto a stimare ed indicare gli oneri per la sicurezza che dovranno essere sostenuti in osservanza a dette prescrizioni.

Detti oneri, tenuti distinti dall'importo base d'asta, pari ad € 0,034 per singolo pasto, non possono essere soggetti al ribasso.