



CITTA' DI TORINO

DIPARTIMENTO SERVIZI EDUCATIVI UNITÀ OPERATIVA RISTORAZIONE SCOLASTICA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

CAPITOLATO TECNICO

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI NIDI D'INFANZIA COMUNALI, NELLE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI E STATALI E NELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO STATALI CON GESTIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE. LOTTI N. 8. PERIODO GENNAIO 2023 - AGOSTO 2027

SOMMARIO

DIPARTIMENTO SERVIZI EDUCATIVI.....	1
ALLEGATI.....	3
TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI.....	5
ART. 1. PREMESSA	5
ART. 2 OGGETTO DEL SERVIZIO.....	5
2.1 FORNITURA DI PASTI PRONTI VEICOLATI E ALTRE FORNITURE ALLE SCUOLE DELL'OBBLIGO	5
2.2 FORNITURA DELLE DERRATE E PREPARAZIONE DEI PASTI E DELLE MERENDE ALLE SCUOLE E AI NIDI D'INFANZIA	6
2.3 FORNITURA DI DERRATE CRUDE PER PRANZI E MERENDE AD ALCUNI NIDI D'INFANZIA AFFIDATI A TERZI	7
2.4 AMPLIAMENTO AD ALTRE SCUOLE DEL PROGETTO MENSA FRESCA Errore. Il segnalibro non è definito.	
2.5 MIGLIORAMENTO CONTINUO DEL SERVIZIO - CO-PROGETTAZIONI SU PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE, INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE, ESPERTO TERZO, RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI, MENU DELLO CHEF, SPERIMENTAZIONE DI INNOVAZIONI DEL SERVIZIO	11
ART. 3. LOTTI	13
ART. 4. UTENTI DEL SERVIZIO	13
4.1. SCUOLE DELL'OBBLIGO.....	13
4.2. SCUOLE E NIDI D'INFANZIA (PRE-OBBLIGO).....	13
ART. 5. PERIODI DI ESECUZIONE.....	13
ART. 6. OBBLIGO DI CONTINUITÀ.....	14
ART. 7. SISTEMA INFORMATIVO	14
ART. 8. SICUREZZA – DUVRI.....	15
ART. 9. GARANZIA DEFINITIVA	15
ART. 10. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	17
ART. 11. RESPONSABILITÀ.....	17
ART. 12. ASSICURAZIONE PER DANNI A TERZI	18
ART. 13. IMPEGNO PREZZI	19
TITOLO II – GESTIONE – STRUTTURA ORGANIZZATIVA - PERSONALE	19

ART. 14. POTERI DELLA GESTIONE.....	19
ART. 15. STRUTTURA ORGANIZZATIVA.....	19
ART. 16. PERSONALE.....	22
16.1. DISPOSIZIONI GENERALI.....	22
16.2. RIASSORBIMENTO DEL PERSONALE IN CASO DI CAMBIO DIGESTIONE DELL' APPALTO	24
16.3. FORMAZIONE – ADDESTRAMENTO – AGGIORNAMENTO – TIROCINI –PIANO DELLA FORMAZIONE	24
16.4. PIANO ANNUALE DELLA FORMAZIONE SPECIFICA	25
16.5. FORMAZIONE DEGLI ADDETTI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	25
16.6. FORMAZIONE SPECIFICA DEI LAVORATORI ADDETTI ALLADISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	26
16.7. FORMAZIONE DEI LAVORATORI ADDETTI AL TRASPORTO.....	27
16.8. PERSONALE E RAPPORTO NUMERICO MINIMO DI ADDETTI.....	27
16.9. SCUOLE DELL'OBBLIGO	28
16.10. NIDI D'INFANZIA	29
16.11. SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI.....	30
16.12. SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI	32
16.13. SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI CON PASTO VEICOLATO	34
ART. 17 – PIANO DEI TRASPORTI.....	35
ART. 18 - PROGETTO PER I CONTROLLI DEL RISPETTO DEI DIRITTI UMANI EDI CONDIZIONI DI LAVORO DIGNITOSE LUNGO LE CATENE DI FORNITURA	36
ART. 19 - TUTELA DEI LAVORATORI E REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA	37
TITOLO III – SPECIFICHE TECNICHE	38
ART. 20 IMMOBILI - ATTREZZATURE - ARREDI – IMPIANTI – MANUTENZIONI	38
20.2. OBBLIGHI GENERALI	39
20.3. CONSEGNA DEI BENI.....	40
20.4. RICONSEGNA DEI BENI.....	40
20.6. ELETTRODOMESTICI - ARREDI - ATTREZZATURE E STOVIGLIE	40
20.6.2 MANUTENZIONE	43
20.6.3. MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI - TERMICI -APPARECCHIATURE A GAS	43
20.6.4. UTENZE DEL GAS AD USO COTTURA.....	44
ART. 21 MODALITÀ DI COMUNICAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI E DELLE DERRATE..	44
21.1. PROGRAMMAZIONE E PRENOTAZIONE DEI PASTI.....	44
21.2. PROTOCOLLI DI TRASPORTO E DI CONSEGNA DI PASTI E DERRATE	44
21.3. ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI VEICOLATI.....	44
21.4. ORARI DI CONSEGNA DELLE DERRATE CRUDE	45
ART. 22 BENI DI CONSUMO.....	45
22.1 BENI DI CONSUMO PER I PASTI VEICOLATI E RELATIVO TRATTAMENTO.....	45
22.2 BENI DI CONSUMO PER PASTI PREPARATI IN LOCO E RELATIVOTRATTAMENTO.....	47
22.3. CONSUMO DELL'ACQUA	47
ART. 23 DERRATE ALIMENTARI	48
23.1. RIFERIMENTI NORMATIVI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE	48
23.3. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE.....	50
23.4 SCONGELAMENTO	51
ART. 24 MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	52
24.1. PREPARAZIONE E METODI DI COTTURA	52
ART. 25 TABELLE DIETETICHE – MENU - FORNITORI.....	54
25.1 TABELLE DIETETICHE E TRATTAMENTO DEGLI ALIMENTI	54
25.2. MENU.....	55
25.2.1. STRUTTURA DEI MENU.....	55
25.2.2. VARIAZIONI DEI MENU IN CASO DI EVENTI IMPREVEDIBILI	56
25.2.3. VARIAZIONI MASSIME DEL MENU IN CASO DI MANCATA REPERIBILITÀDELLE DERRATE.....	57
25.2.4. VARIAZIONI DEL MENU IN CASO DI PASTI ECCEDENTARI.....	57

25.3 PASTI FREDDI - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN CASO DI INAGIBILITÀ DEI LOCALI.....	58
25.4. MENU ALTERNATIVI	58
25.5. DIETE SPECIALI – CRITERI GENERALI	58
25.5.1. DIETE SPECIALI PER I PASTI VEICOLATI	59
25.5.2. DIETE IN BIANCO	60
ART. 26 - CONDIMENTI	60
ART. 27 SELEZIONE - QUALIFICA E CONTROLLO DEI FORNITORI	60
ART. 28 IGIENE DELLA PRODUZIONE	61
28.1. PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO.....	62
28.2. PIANO DELLE ANALISI.....	62
28.3. PROVE DI CESSIONE A CALDO.....	63
28.4. FLUSSI OPERATIVI	63
28.5. PRELIEVO E CONSERVAZIONE DI CAMPIONI DEI PASTI.....	64
28.6. RILEVAMENTO DI CORPI ESTRANEI	64
ART. 29 PREVENZIONE, RECUPERO E GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI.....	65
ART. 30 PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI	66
ART. 31 CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI PER I PASTI DESTINATI ALLA VEICOLAZIONE.....	66
ART. 32 RILEVAZIONE DELLE TEMPERATURE	67
ART. 33 MONITORAGGIO DEGLI INFESTANTI	67
ART. 34 PULIZIE - SANIFICAZIONE - RIFIUTI - IMBALLAGGI.....	69
34.1. PULIZIA E SANIFICAZIONE – CONFORMITÀ DEI PRODOTTI AI CAM.....	69
34.2 PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.....	69
34.3 GESTIONE DEGLI IMBALLAGGI.....	71
ART. 35 SISTEMA DI QUALITÀ AUTOVERIFICA	71
ART. 36 CONTROLLI E VERIFICHE DI CONFORMITÀ.....	72
36.1 CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITÀ NEL CORSO DEL CONTRATTO	73
36.2 CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITÀ FINALE.....	73
ART. 37 PENALI.....	73
37.1. PENALI PER NON CONFORMITÀ	73
37.2 ULTERIORI PENALI PER RITARDI EX ART. 113-BIS, COMMA 2, DEL CODICE.....	74
37.3. INCAMERAMENTO DELLE PENALI	74
ART. 38 - SOSPENSIONE DELL' ESECUZIONE DEL CONTRATTO	74
38.1 SOSPENSIONE TOTALE.....	74
38.2 SOSPENSIONE PARZIALE.....	75
ART. 39 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	75
39.1 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVE INADEMPIMENTO.....	75
39.2 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVE RITARDO.....	76
39.2 RECESSO DAL CONTRATTO	76
ART. 40 ORDINAZIONE, PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI	76
40.1 OGGETTO E DETERMINAZIONE DEI CORRISPETTIVI	76
40.2 CONTENUTO E PERIODICITÀ DELLE FATTURE	77
40.3 CONDIZIONI DI PAGAMENTO	78
ART. 41 OSSERVANZA LEGGI E DECRETI, CONTRIBUTI - CARTE DEI SERVIZI.....	78
42 SICUREZZA SUL LAVORO.....	79
ART. 43 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, CESSIONE DEL CREDITO	79
ART. 44 SPESE DI APPALTO, CONTRATTO ED ONERI DIVERSI.....	79
ART. 45 FALLIMENTO O ALTRE CAUSE DI MODIFICA DEL CONTRATTO.....	79
ART. 46 RISERVATEZZA - TRATTAMENTO E PROTEZIONE DEI DATI.....	80
46.1 OBBLIGO DI RISERVATEZZA	80
46.2 OBBLIGHI IN MATERIA DI TRATTAMENTO E PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI.....	80

ALLEGATI

Gli allegati sotto elencati costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

Allegato 1	Elenco sedi scolastiche
Allegato 2	Processo di prenotazione dei pasti
Allegato 3	Igiene del personale
Allegato 4	Prodotti di pulizia ed attività di pulizia
Allegato 5	Piano della manutenzione ordinaria
Allegato 6	Requisiti generali e di manutenzione dei centri di cottura
Allegato 7	Caratteristiche tecniche elettrodomestici, arredi e utensili
Allegati da 7-1a a 7-9b	Elenchi attrezzature e altri beni concessi in uso
Allegato 8	Indicazioni operative per l'erogazione dell'acqua di rete nelle scuole
Allegato 9	Tabelle merceologiche
Allegato 10	Tabelle dietetiche
Allegato 11	Menu
Allegato 11 A	Menu Mensa fresca
Allegato 12	Elaborazione schemi dietetici, preparazione e distribuzione diete speciali per patologia
Allegato 13	Indicazioni operative per la gestione dei pasti di emergenza
Allegato 14	Controlli
Allegato 15	Indicazioni operative report analitici e riassuntivi
Allegato 16	Certificato di regolare esecuzione
Allegato 17	Criteri di valutazione delle criticità e non conformità
Allegato 18	Procedimento di irrogazione delle penali
Allegato 19	Indicazioni operative per l'impostazione dei piani aziendali di autocontrollo
Allegati da 20-1 a 20-8	Elenchi lavoratori

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

ART. 1. PREMESSA

L'oggetto e le modalità di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica di cui al presente Capitolato ed ai relativi Allegati sono ispirati alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla coesione sociale, all'integrazione culturale, alla lotta allo spreco alimentare, alla promozione di una sana alimentazione fin dalla più tenera età, della condivisione, della convivialità, dell'educazione a gusto, sapori, conoscenza e gradimento del cibo, nonché dello sviluppo sostenibile per favorire la riduzione dell'impatto sull'ambiente in conformità con i CAM del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 "*Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione scolastica collettiva e la fornitura di derrate alimentari*" emanato dal Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (con particolare riferimento all'Art. 1, Allegato 1), nonché a quanto previsto dal Codice in materia di sostenibilità energetica ed ambientale, e con il "*Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP*" promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. Nel presente Capitolato e nei relativi Allegati si descrivono nel dettaglio l'oggetto del servizio e le modalità di esecuzione. In particolare si descrivono le prestazioni, le funzioni, le caratteristiche, le modalità di controllo, i criteri di accettabilità, le norme applicabili e quelle di riferimento. A tale fine si descrivono specifiche tecniche, requisiti, caratteristiche in particolare di locali, attrezzature, arredi, trasporto e consegna dei pasti, materiali di consumo, livelli di qualità e quantità dei fattori della produzione, organizzazione del servizio e del lavoro, caratteristiche delle derrate da utilizzare in termini qualitativi e quantitativi, criteri di selezione dei fornitori, igiene e sicurezza, tecniche di manipolazione, preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, modalità di esecuzione dei processi di pulizia, sanificazione e controllo, strumenti e modalità operative a tutela della salute e della sicurezza, confezionamento, imballaggio ed etichettatura delle forniture.

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

La struttura organizzativa del Comune di Torino titolare delle funzioni di governo del servizio è l'Ufficio Gestione Ristorazione Scolastica del Dipartimento Servizi Educativi.

ART. 2 OGGETTO DEL SERVIZIO

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

2.1 FORNITURA DI PASTI PRONTI VEICOLATI E ALTRE FORNITURE ALLE SCUOLE DELL'OBBLIGO

L'I.A. deve preparare i pasti da fornire agli utenti delle scuole dell'obbligo statali (scuole primarie e scuole secondarie di primo grado) presso uno o più centri di cottura di sua proprietà, oppure in suo possesso, oppure in sua disponibilità.

I partecipanti alla gara devono dichiarare di avere il possesso o impegnarsi a dotarsi entro 15 giorni dall'aggiudicazione provvisoria, in caso di aggiudicazione, e a comprovare la disponibilità effettiva e il completo allestimento in tempo utile all'inizio dell'esecuzione del contratto e comunque non oltre tre giorni prima l'inizio previsto per l'esecuzione stessa, uno o più idonei centri di cottura, con capacità produttiva adeguata ai lotti per i quali si concorre, ad una distanza rispetto a ciascuna scuola di consegna tale da garantire che tra il confezionamento e la distribuzione ai tavoli non trascorrono più di 45 minuti, nel rispetto delle previsioni del Piano dei trasporti, di cui all'art. 17, e dell'intervallo orario intercorrente tra la conferma, di cui all'art. 21.1, e la consegna, di cui all'art. 21.3, dei pasti da distribuire. I tempi di disponibilità e allestimento e la loro comprova sono regolati all'art. 14.3.1, n. 17, del Disciplinare.

L'I.A. deve trasportare i pasti in multirazione, e qualora in monoporzione ai locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule), mediante contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alle norme che regolano la materia. La preparazione dei pasti e il relativo trasporto devono avvenire con il sistema del legame fresco-caldo o del legame refrigerato. La fornitura di tali pasti comprende: preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti presso le scuole dell'obbligo, pulizia e riassetto dei refettori e dei locali accessori ivi compresi i servizi igienici dei locali utilizzati dall'I.A. Nel presente Capitolato si farà riferimento alla prestazione di cui al presente paragrafo con i termini: "Servizio A- Pasti veicolati".

A prima richiesta dell'A.C. nelle scuole dell'obbligo l'I.A. deve consegnare al personale scolastico della frutta, dopo averla lavata, con acqua corrente fredda e asciugata con carta monouso, nonché eventualmente del pane per il relativo consumo nell'intervallo di metà mattina.

2.2 FORNITURA DELLE DERRATE E PREPARAZIONE DEI PASTI E DELLE MERENDE ALLE SCUOLE E AI NIDI D'INFANZIA

L'I.A. deve gestire le cucine interne ai plessi, di cui sono dotate le scuole ed i nidi d'infanzia, per la preparazione dei pasti freschi *in loco*. Le cucine sono di proprietà del Comune di Torino. La gestione comprende anche le prestazioni di pulizia e riassetto delle cucine e dei locali accessori, ivi compresi i servizi igienici utilizzati dall'I.A., nonché il lavaggio e la rigovernatura delle stoviglie.

Nelle scuole d'infanzia statali l'I.A. deve provvedere inoltre a: detersione e apparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti, sparcchiamento dei tavoli e pulizia dei locali destinati al consumo del pasto. Nelle scuole e nei nidi d'infanzia comunali, con preavviso dell'I.A. di almeno quindici (15) giorni consecutivi l'I.A. è tenuta ad eseguire tali prestazioni mediante addetti alle sue dipendenze, senza oneri aggiuntivi per l'A.C.

A prima richiesta dell'A.C., in caso di inagibilità o indisponibilità delle cucine l'I.A. è tenuta a garantire in via immediata la fornitura di pasti pronti veicolati con le medesime modalità vigenti per le scuole dell'obbligo, senza oneri aggiuntivi per l'A.C. In tale evenienza, nelle scuole d'infanzia comunali non sono compresi rispettivamente la distribuzione dei pasti, la pulizia, il riassetto e la rigovernatura, qualora tali prestazioni non siano state attribuite all'I.A. come sopra indicato. L'I.A. è sempre tenuta ad eseguire tali prestazioni nelle scuole d'infanzia statali. Nel presente Capitolato si farà riferimento alla prestazione di cui al presente paragrafo con i termini: "Servizio B - Pasti preparati *in loco*".

A prima richiesta del personale educativo, nel corso della mattinata l'I.A. deve consegnare a tale personale del pane e della frutta, dopo averla lavata con acqua corrente fredda e asciugata con carta monouso.

A prima richiesta dell'A.C. nelle scuole d'infanzia statali l'I.A. deve sbucciare la frutta ed avere terminato l'operazione di sbucciatura al massimo trenta (30) minuti prima della relativa somministrazione.

Nelle scuole d'infanzia statali ubicate rispettivamente in via Venaria 79 e in via Giacosa 23, prive di cucina interna, l'I.A. deve distribuire i pasti veicolati e le merende, come riportato all'art. 16.13 del presente capitolato tecnico.

2.3 FORNITURA DI DERRATE CRUDE PER PRANZI E MERENDE AD ALCUNI NIDI D'INFANZIA AFFIDATI A TERZI

L'A.C. ha affidato a terzi la gestione di alcuni nidi d'infanzia; in tali nidi, riportati nell'*Allegato 1* al presente Capitolato, i pasti sono preparati da personale alle dipendenze degli affidatari. L'I.A. è tenuta alla fornitura a tali nidi delle sole derrate crude in quantità tali da consentire la preparazione dei pasti e delle merende da parte del personale degli affidatari. L'I.A. deve fornire la medesima tipologia e le medesime quantità di derrate crude di quelle fornite per il "Servizio B - pasti preparati *in loco*". Nel presente Capitolato si farà riferimento alla prestazione di cui al presente paragrafo con i termini: "Servizio C - Derrate crude". In caso di sopravvenute indisponibilità oppure impossibilità di utilizzo delle cucine di tali nidi la cui gestione è affidata a terzi, a prima richiesta dell'A.C. l'I.A. è tenuta a fornire i pasti veicolati alle medesime condizioni previste per i pasti preparati *in loco* destinati ai nidi ricompresi nel medesimo lotto. Previa comunicazione dell'A.C. l'I.A. è tenuta a fatturare tali pasti, oppure a fatturare il costo delle derrate ed agli affidatari la differenza tra il costo del pasto fornito e il costo delle derrate.

2.4 c

Nel corso dell'appalto l'I.A. è tenuta a realizzare il progetto MENSA FRESCA a favore di due (2) scuole primarie ricomprese in ciascun lotto aggiudicato.

Il progetto MENSA FRESCA consiste nella sperimentazione e, in caso di esito positivo, continuità di gestione della cucina interna o di prossimità per i pasti delle scuole primarie cittadine, previo studio di fattibilità in co-progettazione con A.C., I.A., dirigenza scolastica e tutti gli altri soggetti cointeressati (servizi di edilizia scolastica, VV.FF., ASL ecc.). Lo studio preliminare prenderà in esame le localizzazioni già oggetto di una ricerca condotta con l'Università di Torino, preferendo quelle per le quali le analisi costi/benefici e SWOT abbiano evidenziato le migliori probabilità di successo e di utilità finale. Verranno quindi verificate concretamente le possibilità e le condizioni attuative - strutturali, logistiche, di sicurezza, di interesse della scuola ecc. - per passare quindi alla fase di realizzazione.

Le tipologie di MENSA FRESCA progettabili e realizzabili sono essenzialmente di due tipi, a seconda delle caratteristiche del plesso scolastico individuato. Tali tipologie sono descritte più avanti come MOD. 1 e MOD. 2. I costi di allestimento di ciascuna MENSA FRESCA sono stimati, sulla base di una sperimentazione condotta nell'anno 2021/2022, in circa 40.000 euro, con un'oscillazione variabile fino a più o meno il 50%, oltre al costo della manodopera, che è noto all'I.A.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO MOD. 1

Il progetto prevede di incrementare presso la cucina di una scuola per l'infanzia il servizio dei pasti già preparati *in loco* in modo tale da soddisfare tanto il fabbisogno della scuola per l'infanzia quanto di una vicina scuola primaria. Al fine di semplificare le operazioni attinenti alla preparazione pasti le scuole fruiranno dello stesso menu (v. *Allegato 11A*), con l'esclusione delle merende per la scuola primaria. Dal centro di cottura centralizzato oltre

alle confezioni di pasta/cereali interi da mettere in cottura e al sugo dei primi piatti asciutti, vengono trasferiti quali semilavorati, in legume freddo, il secondo o il contorno da cuocere *in loco*, nonché tutti i piatti freddi del menu. Minestre, zuppe, purè, polenta, tortini e frittate possono provenire direttamente dal centro di cottura in legume fresco-caldo o refrigerato. L'I.A. è tenuta a richiedere la preventiva autorizzazione dell'A.C. circa gli eventuali ulteriori inserimenti di piatti veicolati nel menu.

A titolo esemplificativo si elencano di seguito le modalità di cottura dei piatti nella sottostante tabella:

Presenza in menu di secondo e contorno caldi	Preparazione al forno presso la cucina scuola infanzia	Preparazione presso il centro di cottura e successiva veicolazione in legume fresco-caldo o refrigerato
Pesce/verdura cotta	Pesce	Verdura cotta
Carne arrosto o in umido/verdura cotta	Verdura cotta	Carne arrosto o in umido
Crocchette/verdura cotta	Verdura cotta	Crocchette
Carne impanata-infarinata/verdura cotta	Carne impanata-infarinata	Verdura cotta

La tabella è puramente indicativa; l'A.C. si riserva di variare in qualsiasi momento la tipologia di piatti da prepararsi *in loco* e da veicolare dal centro di cottura. Dopo la cottura i piatti destinati alla scuola primaria, previo eventuale stazionamento (per i piatti caldi) in carrelli termici, devono inserirsi nelle apposite gastronorm che, a loro volta, devono allocarsi nei contenitori isotermici. Le gastronorm devono successivamente trasferirsi, mediante carrelli portavivande, dalla cucina della scuola d'infanzia alla linea di distribuzione della scuola primaria.

La preparazione delle merende destinate agli utenti della scuola per l'infanzia avviene senza l'utilizzo di semilavorati ma tramite la trasformazione/cottura delle derrate crude giornalmente consegnate dall'I.A.

ATTREZZATURE

Attrezzature tipo:

- n. 1 forno trivalente da 12 teglie con le seguenti caratteristiche tecniche:
 - o possibilità di cottura/riscaldamento/trattamento dei cibi in modalità manuale;
 - o automatica utilizzando aria calda o vapore o combinato;
 - o generatore di vapore incorporato;
 - o temperatura del vapore controllabile in un range compreso fra 30 e 130°C;
 - o temperatura dell'aria controllabile in un range compreso fra 30 e 300°C;
 - o sistema automatico di pulizia;
 - o presenza di sonda di temperatura con più punti di controllo;

- o possibilità di programmazione delle cotture;
- o possibilità di registrazione delle attività scaricabile su PC (ai fini del piano HACCP);
- o eventuale possibilità di comando cottura e controllo da remoto non modificabile dagli operatori
- carrelli termici da 10 teglie per eventuale stazionamento vivande;
- n. 2 carrelli portavivande.

Dette attrezzature rimangono di proprietà dell'I.A. Sarà valutata dall'A.C. l'offerta di altra dotazione da parte dell'I.A., ritenuta parimenti idonea dall'I.A. per la preparazione e distribuzione dei pasti.

PERSONALE

Il personale deve essere adeguato come numero ed orario al numero dei pasti totali e il servizio deve essere eseguito a regola d'arte. I rapporti numerici minimi sono riportati all'art. 16.9 per gli addetti alla distribuzione e 16.10 per gli addetti alla preparazione.

Sono ancora a carico dell'I.A.:

- tutte le procedure di autorizzazione presso i competenti organi;
- un'adeguata formazione del personale, con particolare riguardo alle buone pratiche di lavoro e alla necessità di mantenere separati i flussi crudo-cotto, così da evitare contaminazioni crociate, con durata di minimo due (2) ore;
- la predisposizione, nel centro di cottura, dei piatti semi-lavorati da cuocere in loco, i piatti freddi e/o caldi di completamento del menu, le diete speciali ed, eventualmente, i menù alternativi e tutto quanto serve per la predisposizione *in loco* dei piatti;
- l'elaborazione e l'incremento di idonee procedure operative e di controllo.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO MOD. 2

Il progetto prevede la preparazione di pasti cucinati in un locale prospiciente al refettorio della scuola primaria, completamente da allestire a opera dell'I.A. attraverso l'installazione di un bollitore elettrico, appositi forni trivalenti e idonea cappa aspirazione fumi. Al fine di semplificare le operazioni attinenti alla preparazione dei pasti, la scuola fruirà di un apposito menu (v. *Allegato 11A*). Giornalmente, presso il locale suddetto, devono cuocersi la pasta, i cereali interi, un secondo o un contorno caldo. Dal centro di cottura centralizzato, oltre alle confezioni di pasta/cereali interi da mettere in cottura e al sugo dei primi piatti asciutti, vengono trasferiti quali semilavorati, in legume freddo, il secondo o il contorno da cuocere *in loco*, nonché tutti i piatti freddi del menu. Minestre, zuppe, purè, polenta, tortini e frittate possono provenire direttamente dal centro di cottura in legume fresco-caldo o refrigerato. L'I.A. è tenuta a richiedere la preventiva autorizzazione dell'A.C. circa gli eventuali ulteriori inserimenti di piatti veicolati nel menu. Tutti i piatti devono inserirsi nelle apposite gastronorm da allocarsi nella linea di distribuzione, previo eventuale stazionamento, per i piatti caldi, in un apposito carrello termico.

A titolo esemplificativo si elencano di seguito le modalità di cottura dei piatti nella sottostante tabella:

Presenza in menù di secondo e contorno caldi	Preparazione al forno presso scuola	Preparazione presso il centro di cottura e successiva veicolazione in legame fresco-caldo o refrigerato
Pesce/verdura cotta	Pesce	Verdura cotta
Carne arrosto o in umido/verdura cotta	Verdura cotta	Carne arrosto o in umido
Crocchette/verdura cotta	Verdura cotta	Crocchette
Carne impanata-infarinata/verdura cotta	Carne impanata-infarinata	Verdura cotta

La tabella è puramente indicativa. L'A.C. si riserva di variare in qualsiasi momento la tipologia di piatti da prepararsi *in loco* e da veicolarsi dal centro di cottura.

ATTREZZATURE

Attrezzature tipo:

- n. 2 forni trivalenti da 12 teglie ciascuno con le seguenti caratteristiche:
 - o possibilità di cottura/riscaldamento/trattamento dei cibi in modalità manuale;
 - o automatica utilizzando aria calda o vapore o combinato;
 - o generatore di vapore incorporato;
 - o temperatura del vapore controllabile in un range compreso fra 30 e 130 °C;
 - o temperatura dell'aria controllabile in un range compreso fra 30 e 300;
 - o sistema automatico di pulizia;
 - o presenza di sonda di temperatura con più punti di controllo;
 - o possibilità di programmazione delle cotture;
 - o possibilità di registrazione delle attività scaricabile su PC (ai fini del piano HACCP);
 - o eventuale possibilità di comando cottura e controllo remoto non modificabile dagli operatori.
- n. 1 bollitore elettrico da 100 lt.;
- n. 1 cella frigorifera monoporta da almeno 60x60x200 cm;
- n. 1 carrello termico da 10 teglie (eventuale);
- armadio inox per l'eventuale stazionamento di derrate non deperibili;
- ogni altro arredo (tavoli ecc.) eventualmente indispensabile per l'esecuzione del servizio.

Dette attrezzature rimangono di proprietà dell'I.A. Sarà valutata dall'A.C. l'offerta di altra dotazione da parte dell'I.A., ritenuta parimenti idonea dall'I.A. per la preparazione e distribuzione dei pasti.

PERSONALE

Il personale deve essere adeguato come numero ed orario al numero dei pasti totali e il servizio deve essere eseguito a regola d'arte. I rapporti numerici minimi sono riportati all'art. 16.9 per gli addetti alla distribuzione e 16.10 per gli addetti alla preparazione.

Sono ancora a carico dell'I.A.:

- tutte le procedure di autorizzazione presso i competenti organi;
- adeguata formazione del personale, con particolare riguardo alle buone pratiche di lavoro ed alla necessità di mantenere separati i flussi crudo-cotto, così da evitare contaminazioni crociate, con durata di minimo due (2) ore;
- la predisposizione, nel centro di cottura, dei piatti semi-lavorati da cuocere *in loco*, i piatti freddi e/o caldi di completamento del menu, le diete speciali ed, eventualmente, i menu alternativi e tutto quanto serve per la predisposizione *in loco* dei piatti;
- l'elaborazione e l'incremento di idonee procedure operative e di controllo.

2.5 MIGLIORAMENTO CONTINUO DEL SERVIZIO - CO-PROGETTAZIONI SU PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE, INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE, ESPERTO TERZO, RECUPERO DELLE ECCELENZE ALIMENTARI, MENU DELLO CHEF, SPERIMENTAZIONE DI INNOVAZIONI DEL SERVIZIO

Al fine di sviluppare iniziative di miglioramento continuo del servizio, con l'obiettivo di aumentare il numero degli iscritti e dei pasti erogati, incrementare la qualità dei pasti e del servizio, accrescere il gradimento e la soddisfazione degli utenti, assicurare il consumo di un pasto completo ed equilibrato sotto il profilo nutrizionale, garantire benessere e salute, diminuire gli sprechi, ridurre l'impatto ambientale del servizio, nel corso dell'appalto l'I.A. è tenuta a co-progettare attività indirizzate a perseguire i fini richiamati.

La co-progettazione consiste nella partecipazione attiva a riunioni e preparazione di materiale utili a definire l'iniziativa in questione, nella prima parte dell'anno scolastico, in collaborazione con i rappresentanti direttamente coinvolti e con la partecipazione eventuale dei soggetti portatori di interessi diffusi potenzialmente co-interessati, a una sua prima introduzione parziale, interessante uno o più plessi scolastici, per un tempo considerato congruo per una fase di sperimentazione, per concludere con una valutazione e successiva inaugurazione del programma interessante tutta la città, con la sua implementazione nella seconda parte dell'anno scolastico. Le eventuali spese saranno a carico delle società della ristorazione, in quota proporzionale al fatturato del periodo dei primi sei mesi di esecuzione del contratto.

a) Co-progettazione e introduzione di un programma di educazione alimentare permanente, presso le scuole e le famiglie.

Oltre al Piano della comunicazione e dell'educazione alimentare, più avanti descritto, il concorrente dovrà partecipare, con il Servizio ristorazione scolastica della Città ed esperti terzi, alla co-progettazione di un programma comune di educazione alimentare che abbia i caratteri della strutturabilità, della sistematicità, della continuità e dell'efficacia. Il programma dovrà coinvolgere tanto le scuole, in particolare il personale educativo e formativo, quanto le famiglie e gli alunni. Obiettivi del programma e suoi contenuti principali sono: nozioni sulla nutrizione e i suoi rapporti con benessere e salute; tutela dell'ambiente, riduzione degli sprechi e corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, conseguenze del consumo di alimenti di provenienza dal territorio, stagionalità degli alimenti, caratteristiche dell'acqua di rete e relativa salubrità, ecc.

b) Co-progettazione e introduzione di un sistema di informazione e comunicazione continua con la città su tutto ciò che riguarda la ristorazione scolastica.

Oltre alle iniziative di educazione alimentare, prima descritte, il concorrente dovrà partecipare, con il Servizio ristorazione scolastica della Città ed esperti terzi, alla co-progettazione e all'introduzione di un sistema di informazione e comunicazione continua con la città su tutto ciò che riguarda la ristorazione scolastica.

Si intende adattare il portale internet della ristorazione scolastica perché possa essere usato per segnalazioni, osservazioni, suggerimenti, con l'apertura di un canale diretto di dialogo e confronto con le famiglie utenti del servizio e chiunque desideri contribuire con il proprio apporto di idee e proposte. Dovranno inoltre essere pubblicati in modo trasparente rendiconti periodici degli esiti dei controlli.

Lo stesso portale potrà riportare inoltre un calendario interattivo del menu, accessibile da dispositivi diversi, con il dettaglio dei piatti, le sostituzioni dell'ultimo minuto, informazioni su origine del prodotto, tipo di agricoltura o allevamento, caratteristica di alimento fresco o surgelato.

In ogni punto di distribuzione dei pasti l'I.A. dovrà inoltre e comunque esporre in apposite bacheche il menu settimanale e le eventuali comunicazioni dell'A.C. relative al servizio.

Ai fini dell'efficacia della comunicazione e della massima trasparenza l'I.A. è altresì tenuta a concordare tempi e modi di effettuazione di visite guidate ai centri di cottura ed ai magazzini da parte degli utenti, accompagnati da genitori, insegnanti, responsabili scolastici o altri soggetti autorizzati dall'A.C. Per ciascun lotto aggiudicato tali visite dovranno poter essere effettuate almeno una volta per ciascun anno educativo/scolastico. In tali occasioni l'I.A. deve mettere a disposizione propri addetti per informare i visitatori sui processi relativi all'esecuzione del servizio.

L'I.A. inoltre si rende disponibile e collabora alla raccolta ed elaborazione di dati utili all'A.C. per definire politiche dell'alimentazione, politiche sociali, del lavoro, economiche, ambientali ecc., evidenziando eventuali dati personali o segreti commerciali o industriali, che trattati esclusivamente in forma anonima e aggregata o, quando ciò non sia possibile, saranno omessi.

c) Co-progettazione e introduzione di un esperto terzo.

Il concorrente dovrà partecipare alla co-progettazione per la definizione e l'attribuzione di un incarico a un esperto terzo che effettui assaggi, analisi e proposte di modifica utili alla migliore taratura e al complessivo miglioramento del servizio in relazione a elementi non già oggetto dei controlli ordinari. In particolare: sapori, modalità di preparazione e servizio e ogni altro elemento utile a aumentare il gradimento dei pasti, consolidare e incrementare la scelta della ristorazione scolastica, diminuire gli scarti alimentari.

d) Co-progettazione e introduzione di un "menu dello chef".

Il concorrente dovrà indicare la sua disponibilità a partecipare, con il Servizio ristorazione scolastica della Città ed esperti terzi, alla co-progettazione per l'introduzione di un "menu dello chef" nell'ambito dei diversi menu, settimanali e stagionali. L'obiettivo è quello di aumentare l'appetibilità del pasto, pur mantenendo i criteri di qualità intrinseca e di equilibrio nutrizionale. A tal fine sarà verificata la disponibilità di qualche cuoco di riconosciuta professionalità e competenza a cimentarsi nell'elaborazione e nell'offerta alla Città di un pasto speciale. Saranno sondati tre canali: quelli degli cuochi affermati e generalmente conosciuti, quelli di cuochi emergenti, segnalati dagli Istituti professionali con indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera della città, quello dei cuochi specializzati in ristorazione collettiva, operanti presso le stesse società affidatarie di lotti del presente appalto o presso società terze. La parte preparatoria dovrà individuare un processo funzionale di chiamata dei cuochi da contattare, l'indicazione agli stessi dei vincoli della ristorazione

collettiva (costo, caratteristiche e quantità degli alimenti da utilizzare, tempi di preparazione ecc.), la selezione delle proposte ricevute, la loro introduzione nei menu.

e) Co-progettazione di altre iniziative di miglioramento, finalizzate alla sperimentazione e introduzione di innovazioni di prodotto o di processo (es: cottura sottovuoto, al vapore ecc.), su proposta dell'A.C. o di una o più delle società della ristorazione affidatarie o di dirigenti scolastici o di famiglie o di Commissioni mensa o di portatori di interessi diffusi o di membri di associazioni, comitati o, più in generale, reti internazionali o nazionali di soggetti che collaborano per la condivisione di buone prassi e per l'innovazione sul tema del cibo.

ART. 3. LOTTI

L'affidamento del servizio è suddiviso in otto (8) lotti funzionali, ciascuno dei quali coincide di massima con una delle otto Circoscrizioni amministrative in cui è suddiviso il territorio del Comune di Torino (i lotti 2, 3, 4, 5, 6 e 7 coincidono con il territorio delle rispettive Circoscrizioni, il lotto 1 comprende la Circoscrizione 1 e parte della 8, il lotto 8 comprende la Circoscrizione 8 e parte della 2) e include le sedi elencate nell'*Allegato 1* al presente Capitolato. Le modalità di aggiudicazione dei lotti sono riportati nel Disciplinare di gara.

ART. 4. UTENTI DEL SERVIZIO

4.1. SCUOLE DELL'OBBLIGO

Nelle scuole dell'obbligo statali (scuole primarie e scuole secondarie di primo grado) ubicate nel Comune di Torino, l'utenza del servizio di ristorazione scolastica è costituita da: 1) alunne/i delle scuole primarie e secondarie di primo grado delle scuole statali che domandano tale servizio e che frequentano le classi a tempo pieno oppure modulari; 2) adulti che hanno titolo a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti alle prestazioni di propria competenza presso le scuole; 3) eventuali ospiti autorizzati dall'A.C. alla fruizione del servizio; 4) eventuale altro personale dipendente del Comune di Torino.

4.2. SCUOLE E NIDI D'INFANZIA (PRE-OBBLIGO)

Nelle scuole statali e comunali e nei nidi comunali ubicati nel Comune di Torino l'utenza è costituita da: 1) bambine/i iscritti ai nidi d'infanzia comunali, compresi i lattanti; 2) bambine/i iscritti alle scuole d'infanzia comunali e statali; 3) personale educativo e non educativo che ha istituzionalmente titolo alla fruizione del servizio; 4) eventuali ospiti autorizzati dall'A.C. alla fruizione del servizio; 5) eventuale altro personale dipendente del Comune di Torino.

ART. 5. PERIODI DI ESECUZIONE

Nel periodo di durata dell'appalto di cui al Disciplinare, l'I.A. deve eseguire il servizio indicativamente all'interno dei seguenti periodi:

- NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI: di norma l'anno educativo inizia il primo giorno lavorativo della seconda settimana di settembre e termina l'ultima settimana di giugno dell'anno successivo;
- SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI E DELL'OBBLIGO: il calendario scolastico è approvato annualmente dalla Regione Piemonte.

Con congruo preavviso l'A.C. comunica all'I.A. la data e le modalità di avvio e termine del servizio per tutti gli ordini; tale data potrebbe pertanto non coincidere con l'inizio ed il termine degli anni educativo e scolastico come sopra riportato, senza che l'I.A. possa pretendere indennizzi oppure risarcimenti. L'I.A. è tenuta ad attuare quanto offerto in sede di offerta fin dall'avvio del servizio.

Di norma l'I.A. è tenuta a fornire il servizio nei giorni feriali dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali. In via generale i periodi di sospensione dell'anno educativo/scolastico sono: le vacanze natalizie, di carnevale, pasquali, altre festività, eventuali *ponti*, eventuali elezioni/referendum; qualora ne sia a conoscenza l'A.C. comunica tempestivamente all'I.A. le eventuali ulteriori sospensioni.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per esigenze di interesse pubblico o per cause non imputabili all'A.C. non dà titolo all'I.A. di pretendere indennizzi né risarcimenti.

Prima dell'inizio di ogni anno educativo/scolastico e comunque entro il 30 giugno l'A.C. comunica all'I.A. le eventuali ulteriori modifiche eventualmente apportate ai plessi scolastici/educativi suscettibili di comportare variazioni nell'esecuzione del servizio, fatta salva la mancanza oppure la modifica del termine di preavviso dovuta a cause non imputabili all'A.C.

Previa richiesta dell'A.C., l'I.A. deve eseguire il servizio anche nel periodo estivo; tale servizio è limitato ad alcune sedi nel merito, con congruo preavviso, l'A.C. comunica le relative modalità di esecuzione e la durata. L'A.C. si riserva comunque la facoltà di non promuovere l'attivazione di tale servizio.

ART. 6. OBBLIGO DI CONTINUITÀ

Di norma non sono consentite interruzioni né sospensioni nell'esecuzione del servizio. In caso di sciopero dei lavoratori oppure di altre circostanze suscettibili di interrompere o influire sulla regolarità di esecuzione, con un termine di preavviso non inferiore a tre (3) giorni lavorativi, l'I.A. deve comunicare per iscritto all'A.C. durata e modalità di attuazione dell'astensione dal lavoro degli addetti oppure specificare le suddette circostanze. Qualora il servizio subisca interruzioni temporanee a causa di eventuali guasti agli impianti e/o alle cucine e/o ai centri di cottura tali da non consentire la regolare esecuzione del servizio, l'A.C. chiede all'I.A. le opportune modifiche organizzative, ai fini della regolare esecuzione del servizio. L'I.A. non può sospendere o interrompere o ritardare l'esecuzione del servizio con propria decisione unilaterale, anche qualora siano in atto controversie con l'A.C. La sospensione, l'interruzione ed il ritardo per decisione unilaterale dell'I.A. costituiscono inadempimento contrattuale grave tale da motivare la risoluzione del contratto qualora l'I.A. non riprenda l'esecuzione entro il termine intimato dal RUP mediante diffida anticipata tramite posta elettronica ordinaria seguita da PEC; in tal caso restano a carico dell'I.A. tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna né per l'A.C. né per l'I.A.; per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A. che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolo, dai relativi Allegati e dalle norme che regolano la materia.

ART. 7. SISTEMA INFORMATIVO

Per garantire l'efficacia di gestione, registrazione, governo del servizio, monitoraggio e controllo continui, nonché rendicontazione del numero e della tipologia dei pasti confermati quotidianamente ai fini della relativa fatturazione e liquidazione dei corrispettivi mensili da parte dell'A.C., prima dell'avvio del servizio l'I.A. deve dotarsi di un sistema informativo funzionante, idoneo, efficiente ed efficace. Tale sistema informativo deve pertanto avere requisiti e caratteristiche tali da garantire l'elaborazione di tutta la reportistica analitica e riassuntiva con periodicità almeno mensile, e comunque a prima richiesta dell'A.C., relativa al numero di pasti effettivamente confermati in ciascuna sede di esecuzione del servizio. Ogni

rapporto deve contenere almeno le informazioni di minima riportate nell'*Allegato 2* al presente Capitolato, salvo ulteriori richieste dell'A.C. Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (in seguito DEC) eseguirà le verifiche, i controlli ed il confronto tra i dati elaborati dal sistema informativo dell'I.A. e i corrispondenti dati elaborati dall'A.C. Il buon fine del riscontro effettuato dal DEC costituirà attestazione di conformità e pertanto condizione necessaria ai fini della liquidazione dei corrispettivi all'I.A.

ART. 8. SICUREZZA – DUVRI

Prima delle opportune ed eventuali variazioni da concordare, prima della stipula del contratto in qualità di datore di lavoro l'I.A. sottoscrive il DUVRI (Allegato 1 al Disciplinare) congiuntamente ai datori di lavoro delle sedi in cui essa deve eseguire il servizio; il documento di integrazione del DUVRI sui rischi specifici da interferenza presenti in ciascuna sede di esecuzione è sottoscritto dai suddetti datori. L'I.A. è tenuta a partecipare all'integrazione del DUVRI mediante apposito sopralluogo congiunto di coordinamento presso ciascuna sede di esecuzione a mezzo del proprio datore di lavoro o suo delegato, come indicato nel DUVRI. All'avvio del contratto l'I.A. è tenuta a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente le misure contenute nel DUVRI; in fase di esecuzione del contratto eventuali variazioni tecniche e organizzative non descritte nel DUVRI di cui all'*Allegato 1* al Disciplinare né prevedibili a priori e suscettibili di comportare variazioni nell'esecuzione del servizio con modifiche della valutazione dei rischi da interferenze, dovranno essere valutate in coordinamento tra i datori e l'I.A., con la compilazione di apposito verbale da allegare al DUVRI e dell'aggiornamento della/e relativa/e sezione/i, in caso di variazioni sostanziali. Con riferimento alle Scuole ed ai Nidi d'Infanzia comunali, in cui l'A.C. coincide con il datore di lavoro, il documento di integrazione deve essere sottoscritto, per conto dell'A.C., dal preposto (responsabile pedagogico del plesso scolastico) appositamente incaricato e formato nel merito dal datore di lavoro comunale. Con riferimento alle scuole statali, in cui l'A.C. non coincide con il datore di lavoro, la suddetta integrazione deve essere effettuata dai datori di lavoro, o dai loro delegati, della scuola statale e dell'I.A. e degli eventuali subappaltatori. Costituisce parte integrante del DUVRI la dichiarazione attestante l'ottemperanza alle misure di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008 presentata con la domanda di partecipazione mediante la presentazione del facsimile *Allegato 2* al Disciplinare, a cui si rinvia.

ART. 9. GARANZIA DEFINITIVA

In base all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 a garanzia degli obblighi contrattuali, prima della stipula del contratto, l'I.A. deve costituire la garanzia definitiva (cauzione o fideiussione) pari al dieci per cento (10%) dell'importo aggiudicato, IVA esclusa, nelle forme e con le modalità di cui all'art. 93, comma 2, e comma 3, del Codice. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni di cui all'art. 93, comma 7, del Codice. La garanzia definitiva è prestata a garanzia di: inadempimento delle obbligazioni contrattuali, risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni, rimborso delle somme pagate in più all'I.A. rispetto alle risultanze della liquidazione finale, fatta salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

La garanzia assicura l'A.C. anche in caso di mancato o parziale adempimento degli obblighi contrattuali a fronte dei quali è prevista l'applicazione delle penali; in base all'art.103, comma 2, del Codice, l'A.C. ha pertanto il diritto a rivalersi direttamente sulla garanzia definitiva per l'applicazione delle penali stesse. L'A.C. può richiedere la reintegrazione della garanzia

qualora si riduca il relativo ammontare per effetto dell'applicazione delle penali oppure per qualsiasi altra causa; in caso di inottemperanza l'A.C. effettua la reintegrazione a valere sui ratei dei corrispettivi. L'A.C. ha inoltre il diritto di valersi della garanzia definitiva nei seguenti casi: per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento del servizio in caso di risoluzione del contratto e qualora senza giustificato motivo o giusta causa l'I.A. intenda disdire il contratto prima della scadenza, per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'I.A. per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, leggi e regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dall'aggiudicazione, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

A scelta dell'I.A., la garanzia definitiva può essere costituita:

- in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore dell'A.C.;
- in contanti, fermo restando il limite all'utilizzo di cui all'art. 49, comma 1, del D.Lgs. 231/2007, mediante bonifico, in assegni circolari;
- mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3, del Codice. La garanzia fideiussoria può inoltre essere rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo di cui all'art. 161 del D.Lgs. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità in base alle norme che regolano la materia bancaria e assicurativa. Prima di procedere alla sottoscrizione della fideiussione è necessario verificare che il garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante la consultazione dei seguenti indirizzi internet:
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>;
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>;
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-nonlegittimati/>;
- <http://www.ivass.it/ivass/impreses.jsp/HomePage.jsp>.

La garanzia fideiussoria o la polizza assicurativa presentata deve essere:

- intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo, aggregazione di imprese di rete o consorzi ordinari o GEIE;
- conforme agli schemi di polizza tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli art. 103, comma 9, e art. 104, comma 9, del Codice, adottati con il D.M. n. 31 del 18 gennaio 2018;
- prodotta in originale o in copia autenticata in base all'art. 18 del DPR n. 445/2000 e s.m.i., con espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- prevedere espressamente: la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore; la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile; l'operatività entro quindici (15) giorni a prima richiesta scritta dell'A.C.

In caso di Raggruppamenti Temporanei di Imprese (in seguito RTI) o di consorzi costituenti le garanzie fideiussorie e quelle assicurative devono essere presentate su mandato irrevocabile dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese. La garanzia definitiva ha durata pari a quella del contratto ed è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione dell'appalto nel

limite massimo dell'ottanta per cento (80%) dell'iniziale importo garantito; l'ammontare residuo permane fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. Con riferimento alle modalità di svincolo si rinvia all'art. 103, comma 5, del Codice.

ART. 10. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Per assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari l'I.A. deve osservare gli obblighi di cui all'art. 3 della L. 136/2010, in base al quale tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto devono essere registrati su conti correnti dedicati. Entro sette (7) giorni consecutivi dalla data di stipula del contratto l'I.A. è tenuta a comunicare all'A.C. gli estremi identificativi dei suddetti conti, le generalità, il codice fiscale delle persone delegate ad operare e la relativa copia di un documento d'identità in corso di validità. Nei contratti sottoscritti con gli eventuali subappaltatori l'I.A. deve prevedere un'apposita clausola con la quale gli stessi sono tenuti ad osservare gli obblighi di tracciabilità dei flussi di cui alla L. 136/2010. Qualora l'I.A. non assolva ai suddetti obblighi i contratti stipulati si risolvono in base al comma 8 dell'art. 3 della suddetta legge. In occasione di ogni pagamento dei corrispettivi l'A.C. verifica l'assolvimento degli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari. L'I.A. deve comunicare all'A.C. l'eventuale modifica degli estremi identificativi dei conti dedicati entro e non oltre sette (7) giorni consecutivi dalla data in cui è intervenuta la modifica. In materia di tracciabilità si rinvia inoltre alla Determinazione dell'ANAC n. 4 del 7/07/2011 *Linee guida sulla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136.*

ART. 11. RESPONSABILITÀ

L'esecuzione del servizio avviene sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'I.A. che risponde dell'esatto adempimento dei propri obblighi nei confronti dell'A.C.; l'I.A. risponde inoltre direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli che, nell'esecuzione del servizio svolto dai propri addetti, derivino agli addetti stessi, agli utenti, all'A.C. o a terzi. L'I.A. è tenuta inoltre a sollevare e mantenere indenne l'A.C. da azioni legali e da qualunque pretesa fatta eventualmente valere nei suoi confronti da terzi, ivi comprese le richieste risarcitorie per danni avanzate da terzi danneggiati, assumendo in proprio l'eventuale lite e restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compenso da parte dell'A.C. L'I.A. solleva pertanto l'A.C. da ogni responsabilità per qualsiasi infortunio eventualmente subito dai soggetti impegnati nell'esecuzione del servizio come definito nel presente Capitolato e nei relativi Allegati ed è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri addetti a qualsiasi titolo impegnati, in base alle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa e sanitaria. L'I.A. assume in proprio ogni responsabilità risarcitoria e le obbligazioni conseguenti comunque connesse all'esecuzione del servizio; nel merito qualsiasi eventuale onere è da intendersi ricompreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. E' a carico dell'I.A. l'adozione dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità dei propri addetti, degli utenti e dei terzi nonché per evitare danni di qualsiasi genere a persone ed a beni mobili e immobili. Ogni più ampia responsabilità in caso di inconvenienti, infortuni e danni inerenti e conseguenti all'esecuzione del servizio è in capo all'I.A. restandone pertanto pienamente sollevata ed indenne l'A.C. I danni derivanti dall'irregolare esecuzione del servizio o comunque collegabili a cause da esso dipendenti, di cui eventualmente sia richiesto il risarcimento all'A.C. oppure a terzi, saranno assunti dall'I.A. a suo totale carico, senza riserve

od eccezioni. L'I.A. ha la responsabilità per ogni danno subito dall'A.C. e da terzi a causa di incidenti, danneggiamenti o distruzioni inerenti e/o conseguenti all'esecuzione del servizio ed è tenuta a suo totale carico e senza la possibilità di richiedere alcun rimborso, a ripristinare i manufatti, le aree, le attrezzature, gli impianti eventualmente danneggiati; sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute all'esecuzione del servizio riconosciute tali da entrambe le parti.

ART. 12. ASSICURAZIONE PER DANNI A TERZI

L'I.A. deve essere in possesso (o impegnarsi a stipulare entro 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione) apposita polizza assicurativa accesa presso una primaria compagnia di assicurazione, totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella dell'appalto, a copertura di almeno i seguenti danni: a persone e/o cose eventualmente arrecati nell'esecuzione del contratto o comunque in dipendenza diretta o indiretta di tale esecuzione, da incendio e scoppio, da altri eventi catastrofici o calamitosi, da conduzione dei locali sedi di esecuzione del servizio, da interruzione o sospensioni totali o parziali del servizio, da inquinamento accidentale. La polizza deve prevedere anche la copertura dei danni da tossinfezioni alimentari, ingestione di sostanze nocive, malesseri ed avvelenamenti eventualmente subiti dagli utenti e/o dai terzi nonché da qualsiasi altro danno derivante o connesso o inerente agli alimenti somministrati nell'esecuzione del servizio.

Almeno dieci giorni (10) consecutivi prima della data di avvio del contratto l'I.A. deve presentare all'AC:

1) la polizza assicurativa per la copertura della Responsabilità Civile per tutti i danni cagionati a terzi (RCT, con un massimale tassativamente non inferiore a Euro 5.000.000,00 - cinque milioni/00) per ciascun sinistro; qualora l'I.A. sia aggiudicataria di più lotti, tale massimale sarà riparametrato sul numero di pasti complessivi quali risultanti dalla somma dei pasti preparati in loco e dei pasti veicolati per ciascun lotto aggiudicato, di cui all'art. 3, tabelle 2-9, alle voci "n. pasti annuali previsti per i nidi e le scuole d'infanzia" e "n. pasti annuali previsti per le primarie e le secondarie di primo grado" del disciplinare. Il massimale dovrà pertanto essere aumentato di Euro 500.000,00 (cinquecentomila/00) per ogni 300.000 (trecentomila) pasti eccedenti il numero dei pasti relativi al lotto con il maggior numero di pasti aggiudicato all'I.A., per un massimale assoluto di Euro 10.000.000,00 (dieci milioni/00). In caso di un numero di pasti intermedio, il massimale sarà riparametrato in eccesso (ad esempio, per n. 350.000 pasti il massimale di Euro 5.000.000,00 sarà aumentato di 1.000.000,00);

2) la polizza stipulata presso una primaria compagnia di assicurazione, per la copertura della Responsabilità Civile verso i lavoratori impiegati a qualsiasi titolo nell'appalto (RCO), nonché gli eventuali allievi tirocinanti, volontari, ecc. Tale copertura dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza dei lavoratori con un massimale tassativamente non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinque milioni/00) per sinistro, con il limite di Euro 1.500.000,00 (unmilione e cinquecentomila/00) per ciascun addetto. Nel novero degli assicurati l'I.A. deve espressamente ricomprendere l'A.C. La polizza deve essere espressamente estesa alle malattie professionali dei lavoratori impiegati nell'appalto a qualsiasi titolo, sia quelle riconosciute dall'INAIL, sia quelle riconosciute per effetto di pronunce dell'autorità giudiziaria, che si siano manifestate entro dodici (12) mesi dalla data di cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza.

Entrambe le polizze di cui ai precedenti punti 1) e 2) devono contenere la clausola di vincolo in favore dell'A.C. per la durata dell'appalto ed essere mantenute in vigore fino alla data di rilascio del certificato di verifica di conformità finale. Qualora disponga di polizze stipulate in precedenza conformi a quanto più sopra riportato, l'I.A. può ottemperare agli obblighi corredando le medesime di appendice di vincolo in favore dell'A.C., per tutta la durata dell'appalto; i rischi non coperti dalle polizze, gli scoperti e le franchigie sono a carico dell'I.A. Qualora le polizze prevedano rate in scadenza durante l'appalto, entro i quindici (15) giorni consecutivi successivi alla data di scadenza di ciascuna rata, l'I.A. deve trasmettere all'A.C. copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio; in mancanza l'A.C. si riserva la facoltà di risolvere il contratto con effetto immediato e di richiedere il risarcimento dei danni conseguenti. L'accertamento dei danni sarà eseguito dall'A.C. alla presenza dell'I.A.; qualora l'I.A. non manifesti la volontà di intervenire, l'A.C. vi provvederà autonomamente e tale accertamento unilaterale costituirà titolo sufficiente per il risarcimento del danno. Qualora l'I.A. non si occupi del risarcimento o della riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di comunicazione l'A.C. è autorizzata a provvedere direttamente, trattenendo l'importo da quello riportato nelle fatture in pagamento o dalla garanzia, con obbligo di immediato reintegro. In base all'art. 48 del Codice, in caso di RTI le garanzie assicurative sono presentate su mandato irrevocabile dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese. L'operatività di tutte le coperture assicurative non esonera l'I.A. dalle responsabilità di qualunque genere a suo carico. Qualora l'A.C. eserciti le opzioni di cui al Disciplinare, l'I.A. deve adeguare la durata delle polizze assicurative alla durata di tali opzioni.

ART. 13. IMPEGNO PREZZI

L'I.A. garantisce la sua offerta economica per tutta la durata del contratto di appalto, fatta salva la possibilità di chiedere la revisione dei prezzi, ai sensi dell'articolo 29 del D.L. 4/2022, convertito con modificazioni dalla L. 25/2022, del comma 1, lettera a), dell'articolo 106 del D.Lgs. 50/2016, dell'art. 1664, comma 1, del codice civile, nei limiti e modi di cui all'art. 1, comma 511, della legge 208/2015 e al paragrafo 3.3 del Disciplinare.

TITOLO II – GESTIONE – STRUTTURA ORGANIZZATIVA - PERSONALE

ART. 14. POTERI DELLA GESTIONE

L'I.A. deve gestire tutti i processi connessi al servizio ed alle prestazioni di cui al presente Capitolato, ai relativi Allegati ed a quanto offerto in sede di offerta tecnica, in piena autonomia avvalendosi di lavoratori posti sotto il proprio esclusivo potere e responsabilità, nonché di mezzi e capitali adeguati ad adempiere alle obbligazioni contrattuali. I lavoratori impiegati nell'appalto devono operare alle dipendenze dell'I.A., senza alcun vincolo di subordinazione all'A.C. e rispondere del proprio operato esclusivamente all'I.A. la quale esercita tutti i poteri del datore di lavoro; l'I.A. deve pertanto tenere indenne l'A.C. da ogni e qualsiasi rivendicazione dei lavoratori in ordine all'esecuzione del servizio ed alle prestazioni a questo connesse. Fermi restando i poteri e le prerogative descritti, nell'esecuzione dell'appalto l'I.A. è tenuta a cooperare e collaborare costantemente con l'A.C.

ART. 15. STRUTTURA ORGANIZZATIVA

Per l'intera durata dell'appalto l'I.A. deve disporre di una struttura organizzativa adeguata per gestione, governo, monitoraggio, controllo dell'esecuzione dell'appalto, nonché prevenzione ed individuazione delle eventuali criticità e relative eliminazioni con la massima tempestività. Entro al massimo dieci (10) giorni consecutivi dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione, con riferimento a tutti i lotti aggiudicati, l'I.A. deve dotarsi di un/a Responsabile Unico/a dell'appalto con la funzione di referente nei confronti dell'A.C.; a tale fine l'I.A. deve conferirgli/le gli opportuni poteri di rappresentanza dell'I.A. ad ogni effetto, nonché ampi poteri decisionali. Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni formulate in contraddittorio dall'A.C. al/la Responsabile Unico/a s'intendono presentate direttamente all'I.A. Il/la Responsabile Unico/a deve essere in possesso preferibilmente di laurea in materie afferenti all'ambito dell'alimentazione o biologico, oppure essere in possesso del diploma di scuola secondaria di secondo grado ed avere maturato un'esperienza almeno quinquennale in qualità di responsabile di servizi analoghi come definiti nel Disciplinare di gara. In caso di assenza e/o impedimento, anche temporanei, l'I.A. deve attribuire immediatamente il medesimo incarico e funzione, per garantirne l'esercizio senza soluzione di continuità, ad un/a sostituto/a in possesso di pari titoli, professionalità e requisiti e darne immediata comunicazione scritta all'A.C.

Il/la Responsabile Unico/a deve essere affiancato/a almeno dalle seguenti figure professionali:

1) un/a (1) Coordinatore/Coordinatrice per tutti i lotti aggiudicati, munito/a di telefono cellulare ed essere reperibile dalle ore 7.30 alle ore 19.00 dal lunedì al venerdì, al/la quale competono, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

a) la responsabilità di garantire la regolarità di tutti i processi connessi all'esecuzione del servizio a regola d'arte e la relativa rispondenza ai documenti di gara, all'offerta tecnica ed alle norme che regolano la materia;

b) il coordinamento degli addetti, ivi compresa l'immediata sostituzione in caso di sopravvenuta assenza;

c) la gestione di richieste, segnalazioni e criticità e la garanzia di tempestiva attivazione delle soluzioni per assicurare il costante rispetto delle obbligazioni contrattuali;

d) la gestione unitaria di tutti i lotti aggiudicati e l'omogeneità del livello qualitativo del servizio;

e) l'interlocuzione e la gestione dei rapporti ordinari con l'A.C.;

f) l'efficace ed efficiente organizzazione dei piani di lavoro e della programmazione delle autoverifiche e dei controlli interni;

g) il supporto al RUP ed al DEC.

Per svolgere le mansioni descritte, il/la Coordinatore/Coordinatrice deve essere dotato/a degli opportuni poteri decisionali e gestionali, con particolare riferimento a quelli di intervento immediato ed in via d'urgenza e di risoluzione delle eventuali criticità da comunicarsi alla struttura operativa, ai fini del ripristino nel minor tempo possibile della corretta esecuzione del servizio. Il/La Coordinatore/Coordinatrice deve essere in possesso almeno del diploma di scuola secondaria superiore di secondo grado ed avere maturato un'esperienza almeno quadriennale preferibilmente nell'ambito della ristorazione scolastica o in subordinate in servizi analoghi come definiti nel Disciplinare. In caso di assenza e/o impedimento, anche temporanei, l'I.A. deve attribuire immediatamente il medesimo incarico e funzione, per garantirne l'esercizio senza soluzione di continuità, ad un/a sostituto/a in possesso di pari titolo, professionalità e requisiti e darne immediata comunicazione scritta all'A.C.

2) Un/a (1) Referente quotidianamente presente in ciascun centro di cottura, il/la quale, con riferimento al centro ed al/ai magazzino/i afferente/i, ne garantisce il costante presidio e controllo per individuare le opportune soluzioni operative atte a prevenire, individuare ed eliminare le eventuali criticità suscettibili di pregiudicare l'esecuzione a regola d'arte di tutti i

processi interni al centro e/o al magazzino connessi all'esecuzione del servizio, quali ricevimento e stoccaggio delle derrate deperibili e non, preparazione dei pasti da vitto comune, dei menù alternativi e delle diete speciali per patologia (in seguito diete speciali), confezionamento e trasporto dei pasti da vitto comune, dei menu alternativi e delle diete speciali, ecc. Il/La Referente deve cooperare e prestare la massima collaborazione ai referenti dell'A.C.;

3) Un/a (1) Referente quotidianamente presente in ciascuna cucina interna alle scuole (del pre-obbligo o dell'obbligo qualora interessate dalla "Mensa fresca"), con le medesime funzioni di cui al precedente punto 2), qualora compatibili;

4) Un/a (1) Referente quotidianamente presente in ciascun locale di distribuzione dei pasti nelle scuole dell'obbligo (senza cucina interna). Entrambi/e i/le Referenti di cui ai punti 3) e 4) devono garantire il presidio assoluto, con l'obiettivo di individuare le opportune soluzioni operative atte a prevenire, individuare e eliminare le eventuali criticità suscettibili di pregiudicare l'esecuzione a regola d'arte di tutti i processi interni e correlati sia a ciascuna cucina e connessi all'esecuzione del servizio, sia alla funzione della distribuzione;

5) Un (1) Ispettore/Ispettrice per ciascun lotto aggiudicato: per i nidi e scuole d'infanzia e per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Essi devono monitorare ed eseguire i controlli giornalieri sulla regolarità dell'esecuzione del servizio nelle cucine del pre-obbligo e nei locali di distribuzione dei pasti nelle scuole dell'obbligo. Ciascun controllo deve essere documentato su apposita modulistica, firmato dall'esecutore, con data, ora e relativi esiti; la modulistica deve essere conservata presso la cucina o il locale di distribuzione ed essere resa disponibile fino al termine dell'anno educativo/scolastico a prima richiesta dell'A.C.;

6) Indipendentemente dal numero di lotti aggiudicati, per ciascuna I.A., almeno un/a (1) incaricato/a della gestione degli strumenti operativi (*tablet*) da utilizzare per la prenotazione dei pasti di cui all'*Allegato 2* al presente Capitolato;

7) Indipendentemente dal numero di lotti aggiudicati, ciascuna I.A. deve disporre almeno di un/a (1) dietista in ragione di ogni duemilasettecento (2.700) pasti giornalieri come riportato nell'*Allegato 12* al presente Capitolato. Il/la dietista è referente per l'elaborazione delle diete speciali e deve essere in possesso del titolo di studio abilitante all'esercizio della professione di dietista previsto dal D.M. 509/1999, nonché da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in caso di possesso di eventuali titoli equipollenti.

Fermi restando i distinti profili, ruoli e responsabilità sopra descritti, le funzioni di Responsabile Unico/a, Coordinatore/Coordinatrice e quelle degli Ispettori/Ispettrici possono essere svolte dalla medesima persona. Tutte le figure devono essere facilmente reperibili dall'A.C. e raggiungere le sedi di lavoro e/o di esecuzione del servizio nel minor tempo possibile; esse devono pertanto operare stabilmente presso una sede ubicata nel Comune di Torino oppure in comuni limitrofi e comunque distanti non oltre 100 Km dalla sede del Palazzo Civico - Piazza Palazzo di Città, n. 1, come calcolati mediante il servizio di geolocalizzazione *Google Maps* - www.google.com/maps).

Entro quindici (15) giorni consecutivi dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione, l'I.A. deve trasmettere al RUP l'organigramma aziendale per la gestione dell'appalto ed i nominativi di: Legale rappresentante, Responsabile delle risorse umane, Responsabile della sicurezza, Responsabile Unico/a dell'appalto, Coordinatore/Coordinatrice, Referenti del/dei centro/i cottura, Referenti delle cucine del pre-obbligo, Referenti dei locali di distribuzione nelle scuole dell'obbligo, Ispettori/Ispettrici, Incaricato/i della gestione dei *tablet* per la prenotazione dei pasti, Dietista/i, Responsabile della qualità, Responsabile dell'ufficio acquisti - Referente del monitoraggio dei processi (in base alle *Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*, pubblicate dal Ministero della Salute – Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, a gennaio 2020);

eventuali altre figure correlate alla gestione dell'appalto. Entro il medesimo termine l'I.A. deve trasmettere al RUP i *curricula* di Responsabile Unico/a dell'appalto, Coordinatore/Coordinatrice (qualora diversi), nonché quelli del/i Dietista/i. L'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. tutte le variazioni relative al Responsabile Unico e quelle delle figure di cui ai punti a) – g), qualora diverse, entro e non oltre cinque (5) giorni consecutivi dalla data in cui tali variazioni siano intervenute.

ART. 16. PERSONALE

16.1. DISPOSIZIONI GENERALI

L'I.A. deve avere la disponibilità giuridica di risorse umane in numero, qualifica e professionalità idonei ed adeguati, nonché atte a garantire l'esecuzione del servizio a perfetta regola d'arte, per il conseguimento degli obiettivi e dei risultati richiesti dall'A.C. L'I.A. deve avvalersi di lavoratori in possesso del certificato di idoneità alla mansione rilasciato dal medico competente in base al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., qualora necessario per le mansioni assegnate, idonea professionalità come più oltre riportato in materia di formazione ed addestramento, capacità e competenze personali per rapportarsi in modo adeguato ed empatico soprattutto con i piccoli utenti. L'I.A. è tenuta all'osservanza delle norme che regolano la materia della previdenza, assistenza ed assicurazione infortuni nonché quella dei contratti di lavoro; a tale proposito, nel caso di subappalto, prima dell'avvio e comunque non oltre trenta (30) giorni consecutivi dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione, in base all'art. 105, comma 9, del Codice l'I.A. deve trasmettere all'A.C. la documentazione comprovante l'avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici. Tutti i lavoratori devono essere in possesso di un contratto di lavoro regolare; in base all'art. 30, comma 4, del Codice a tali lavoratori deve essere applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e la zona di esecuzione del servizio, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'oggetto dell'appalto. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. i contratti individuali di lavoro nonché ogni altra documentazione a comprova degli adempimenti dei suddetti obblighi.

Entro il termine comunicato dall'A.C., per ciascun lotto prima dell'avvio del contratto e prima dell'inizio di ciascun anno educativo/scolastico e non dopo il 15 ottobre di ogni anno, l'I.A. deve trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutti i lavoratori impiegati rispettivamente nel/i centro/i di cottura, nei magazzini di stoccaggio delle derrate afferenti al/i centro/i di cottura, nonché nelle sedi educative/scolastiche. Per ciascun lavoratore, in tale elenco l'I.A. deve riportare: nome, cognome, luogo e data di nascita, codice fiscale, qualifica e mansione, eventuale condizione di socio-lavoratore, contratto applicato e tipologia (a tempo determinato, indeterminato, ecc.), sede di lavoro, posizione contributiva, data di assunzione, orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e di fine servizio, orario di lavoro settimanale e numero delle ore mensili, eventuale sospensione estiva, eventuale possesso dell'idoneità alla mansione qualora previsto per la mansione attribuita, nonché ogni altra informazione eventualmente necessaria.

L'elenco deve essere corredato da una dichiarazione attestante, per ciascun lavoratore, l'assenza di condanne penali per violazione delle norme sul contrasto dell'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, la regolarità dei singoli rapporti di lavoro e quella dei versamenti assicurativi e previdenziali. In base all'art. 25 bis del D.P.R. n. 313/2002 l'I.A. deve richiedere il certificato penale del casellario giudiziale di coloro che svolgono attività professionali o volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, per verificare l'esistenza di condanne per reati di cui agli artt. 600-bis,

600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori; la presenza delle condanne e sanzioni ivi indicate è ostativa all'impiego nell'appalto. Qualora l'A.C. ritenga che il numero degli addetti o quello delle ore lavorate siano insufficienti a garantire la regolare esecuzione del servizio, l'I.A. è tenuta a procedere alle opportune integrazioni, come più oltre riportato nel presente Capitolato, senza oneri aggiuntivi per l'A.C.

Ai fini dell'esecuzione del servizio a regola d'arte, l'I.A. deve sempre assicurare il costante rispetto di professionalità, quantità dei lavoratori e del numero di ore del personale assegnato. A tale fine l'I.A. deve garantire l'immediata sostituzione, e comunque entro e non oltre il giorno lavorativo successivo al verificarsi di ciascuna assenza, dei lavoratori assenti con lavoratori di pari professionalità e qualifica dei lavoratori sostituiti. L'I.A. deve pertanto essere costantemente dotata di un numero adeguato di lavoratori da impiegare in qualità di sostituti con le tempistiche sopra riportate, per garantire senza soluzioni di continuità il rispetto dell'esecuzione del contratto. Entro cinque giorni (5) consecutivi dalla data in cui si siano verificate, l'I.A. deve comunicare e motivare all'A.C. le eventuali variazioni relative agli addetti di cui al suddetto elenco, quali dimissioni, nuove assunzioni, cambio di contratto di lavoro, trasferimento da una struttura ad un'altra, cambio di orario, ecc. Anche in caso di variazioni di qualsiasi natura, l'I.A. deve garantire l'esecuzione delle prestazioni senza soluzione di continuità, con particolare riferimento ad informazioni, formazione, addestramento e strumenti di cui i sostituti devono essere in possesso. Per evitare il rischio di disservizi connessi alla mancata conoscenza di tutti i processi connessi all'esecuzione del servizio, l'inserimento di eventuali nuovi addetti dovrà essere preceduto da un periodo di affiancamento, senza oneri aggiuntivi per l'A.C. L'I.A. è tenuta a dimostrare di avere adempiuto ai suddetti obblighi a prima richiesta dell'A.C.

Ogni lavoratore, titolare o sostituto, deve compilare giornalmente un foglio firma mensile con articolazione giornaliera, contenente: nominativo, orario di entrata, di uscita ed il numero totale delle ore lavorate giornalmente; dal foglio firma mensile devono risultare in modo chiaro le informazioni su assenze e sostituzioni. Il foglio deve essere presente in ogni sede di esecuzione del servizio ed ivi mantenuto fino al quindicesimo giorno del mese successivo a quello di riferimento. Prima del relativo utilizzo l'I.A. deve sottoporre il documento all'approvazione dell'A.C.; qualora lo ritenga inadeguato o incompleto l'A.C. si riserva la facoltà di chiederne l'integrazione e/o la sostituzione, senza oneri per l'A.C. stessa.

A pena delle sanzioni di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., durante l'esecuzione del servizio ciascun lavoratore deve esporre in modo visibile il proprio cartellino identificativo, riportante nome e cognome, qualifica, fotografia personale, data dell'assunzione, datore di lavoro; in caso di subappalto il cartellino deve indicare anche la denominazione del subappaltatore, oltre ai dati dell'autorizzazione dell'A.C. (numero e data di esecutività della determinazione dirigenziale). Il cartellino è personale e può essere usato esclusivamente dal titolare.

L'I.A. è responsabile del comportamento dei lavoratori addetti a tutti i processi direttamente o indirettamente connessi all'esecuzione del servizio; essa deve garantire che tali lavoratori tengano un comportamento irreprensibile, mantengano nei rapporti interpersonali e con i piccoli utenti una condotta adeguata, corretta ed empatica, si astengano da comportamenti lesivi della dignità della persona, collaborino al mantenimento di un clima sereno, osservino gli obblighi di riservatezza nonché tutte le pertinenti norme in materia di igiene di cui all'*Allegato 3* al presente Capitolato e tutte le norme che regolano la materia. L'A.C. si riserva di contestare la mancata osservanza di quanto sopra riportato nonché di richiedere l'allontanamento degli addetti che non adempiano agli obblighi contrattuali, in particolare non tengano i comportamenti sopra descritti. Per comprovati motivi l'A.C. si riserva di richiedere

per iscritto all'I.A. la sostituzione degli addetti ritenuti non adeguati; in tal caso l'I.A. deve provvedere all'allontanamento ed alla contestuale sostituzione entro le successive ventiquattro ore (24) dalla richiesta, senza alcun onere per l'A.C. In caso di comprovata urgenza l'I.A. deve provvedere in via immediata, con instaurazione successiva del contraddittorio.

16.2. RIASSORBIMENTO DEL PERSONALE IN CASO DI CAMBIO DI GESTIONE DELL'APPALTO

In base all'art. 50 del Codice, compatibilmente con le norme vigenti e nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, per promuovere la stabilità occupazionale del personale l'I.A. subentrante nell'appalto è tenuta ad assorbire nel proprio organico i lavoratori operanti alle dipendenze dell'I.A. uscente, a garantire la continuità del rapporto di lavoro alle medesime condizioni retributive e normative applicate alla data del subentro con esclusione di ulteriori periodi di prova, nonché ad applicare integralmente ai dipendenti ed ai soci le norme di maggior tutela eventualmente contenute nei CCNL di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 81/2015, ferma restando la facoltà di armonizzare l'organizzazione del lavoro da parte dell'I.A. subentrante, previo confronto sindacale. Per l'applicazione di quanto sopra riportato, come previsto all'art. 14.3.1 n. 4 e all'art. 15 del Disciplinare, negli allegati da 20-1 a 20-8 del presente capitolato è riportato l'elenco dettagliato dei lavoratori impiegati in ciascun lotto dalle I.A. uscenti, suddiviso per numero e tipologia di lavoratori, CCNL applicato, livello di inquadramento, parametro contrattuale, orario di lavoro settimanale e numero degli scatti di anzianità. L'A.C. ha predisposto tale elenco in base alle informazioni fornite dagli aggiudicatari uscenti.

16.3. FORMAZIONE – ADDESTRAMENTO – AGGIORNAMENTO – TIROCINI – PIANO DELLA FORMAZIONE

Tutti i lavoratori, ivi compresi i sostituti ed i nuovi assunti, devono possedere professionalità, capacità e competenze necessarie per l'esecuzione del servizio a regola d'arte; a tale fine, oltre alla formazione obbligatoria prevista dalle norme vigenti ed eventualmente dal CCNL applicato, l'I.A. è tenuta a garantire anche lo svolgimento di corsi di formazione, addestramento e aggiornamento specifici finalizzati a formare, informare ed aggiornare nel dettaglio i lavoratori sulle modalità di esecuzione del servizio e sui relativi obiettivi. I corsi specifici devono avere le caratteristiche di specificità, durata e contenuti previsti dalla Deliberazione della Giunta della Regione Piemonte 31 luglio 2015 n. 24-1951; l'I.A. è tenuta ad agevolarne e garantirne l'effettiva frequenza. L'I.A. deve orientare i corsi alla sensibilizzazione dei lavoratori sulla sostenibilità del servizio, alla valorizzazione del capitale umano dei lavoratori ed al miglioramento delle relative conoscenze, competenze e professionalità per l'esecuzione del servizio a regola d'arte.

Senza deroga alcuna, l'I.A. non può impiegare lavoratori che non abbiano frequentato oppure completato, con esito positivo, la formazione e/o l'addestramento e/o l'aggiornamento con periodicità almeno annuale e con l'oggetto, le durate e le modalità più oltre riportate.

L'A.C. si riserva di partecipare ai corsi per verificarne adeguatezza di contenuto, durata e modalità di svolgimento. Entro e non oltre dieci (10) giorni consecutivi il termine dei corsi l'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione degli addetti con contenuti, risultati, temi trattati, durata, esito degli eventuali test/esami.

Previa autorizzazione dell'A.C, in funzioni e/o mansioni non sostitutive di quelle svolte dai lavoratori l'I.A. può inserire nel servizio giovani in servizio civile e/o allievi tirocinanti e/o percettori di borse di studio frequentanti corsi di studio o di formazione per il conseguimento di titoli o qualifiche professionali.

Con riferimento alla formazione obbligatoria generale l'I.A. è tenuta ad organizzare ed a garantire lo svolgimento di almeno i seguenti corsi formativi, informativi e aggiornamento:

- buone pratiche di lavorazione, igiene e sicurezza alimentare, principi dell'H.A.C.C.P.;
- norme in materia alimentare (con particolare riferimento ai Regolamenti CE 178/2002 e 852/2004) anche in ambito merceologico e dietologico;
- rischi connessi al profilo professionale, in ottemperanza al D.Lgs. 81/2008; nel merito l'I.A. deve fornire un'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri delle prestazioni da eseguire e sulle misure di prevenzione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;
- in base ai CAM ex D.M. 10 marzo 2020 con particolare riferimento all'Art. 1, Allegato 1, nonché a quanto previsto dal Codice in materia di sostenibilità energetica ed ambientale, l'I.A. deve garantire che per tutti i lavoratori siano affrontate almeno le seguenti tematiche: alimentazione e salute, alimentazione e ambiente anche trattando il tema della riduzione dei consumi di carne, caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione, stagionalità degli alimenti, energia, trasporti e ristorazione scolastica, gestione delle diverse tipologie di rifiuti derivanti dall'esecuzione del servizio, nozioni sul risparmio energetico/ambientale/idrico.

Entro trenta (30) giorni consecutivi prima dell'avvio del Servizio l'I.A. deve comunicare all'A.C. l'avvenuto svolgimento, l'oggetto dei corsi e l'elenco nominativo degli addetti e dei collaboratori che hanno adempiuto agli obblighi formativi ed il relativo esito; con riferimento ai neoassunti ed ai sostituti l'I.A. deve trasmettere la comunicazione entro tre (3) giorni lavorativi dalla data della relativa presa di servizio.

16.4. PIANO ANNUALE DELLA FORMAZIONE SPECIFICA

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di percorsi formativi specifici per informare dettagliatamente i lavoratori in merito agli aspetti ed alle modalità di esecuzione del servizio, con particolare riferimento agli standard qualitativi ed agli obiettivi dell'A.C. Ai fini della programmazione relativa a ciascun anno educativo/scolastico entro il 31 ottobre di ogni anno l'I.A. deve presentare all'A.C. il *Piano annuale della formazione specifica*, dell'addestramento e dell'aggiornamento degli addetti, nel quale deve indicare l'oggetto di tale formazione, i nominativi degli addetti da formare, le mansioni svolte da tali addetti, data e sede di svolgimento dei corsi; l'I.A. deve ricomprendere anche la pianificazione riferita agli eventuali neoassunti e ai sostituti. L'A.C. si riserva la facoltà di approvare il Piano e di richiedere all'I.A. di organizzare ulteriori e/o differenti percorsi, qualora ne compri la relativa opportunità ai fini dell'esecuzione del servizio a regola d'arte, senza ulteriori oneri per l'A.C. I percorsi formativi contenuti nel Piano di avvio del servizio devono concludersi entro il 31 marzo di ciascun anno scolastico. Entro e non oltre dieci (10) giorni consecutivi il termine della formazione, l'I.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione degli addetti con contenuti, risultati, temi trattati, durata, esito degli eventuali test/esami.

16.5. FORMAZIONE DEGLI ADDETTI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

Gli addetti alla preparazione dei pasti presso i centri di cottura nonché gli addetti a tale preparazione presso le cucine dei plessi del pre-obbligo, ivi compresi i sostituti ed i neoassunti, devono avere frequentato con esito positivo, nei tempi indicati nel *Piano annuale*, almeno i seguenti corsi tenuti da docenti qualificati, con almeno le seguenti durate:

- igiene di base: almeno tre (3) ore;

- H.A.C.C.P. con particolare riferimento alla tematica della rintracciabilità: almeno tre (3) ore;
- corrette modalità di uso e dosaggio dei prodotti di pulizia di cui all'*Allegato 4* al presente Capitolato: almeno un'ora e mezza (1,30);
- rischi per la salute e l'ambiente, uso dei dispositivi di protezione: un'ora e mezza (1,30);
- dietetica applicata alla modalità di preparazione e gestione delle diete speciali con particolare riferimento a quanto previsto in materia nel presente Capitolato e al relativo Allegato: almeno tre (3) ore;
- gestione dell'emergenza durante l'esecuzione del servizio: almeno un'ora (1);
- gestione della raccolta differenziata e modalità di smaltimento/recupero dei rifiuti (orari, contenitori, ecc.): almeno un'ora (1);
- valutazione del consumo, degli scarti e delle eccedenze ai fini della riduzione degli sprechi: almeno due (2) ore. (in base alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, pubblicate dal Ministero della Salute – Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, a gennaio 2020);
- nozioni sul risparmio energetico/ambientale/idrico;
- 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.

I lavoratori addetti alla preparazione dei pasti nei plessi del pre-obbligo devono seguire un intervento formativo aggiuntivo su un uso più efficiente delle apparecchiature a gas e elettriche mediante l'adozione di procedure ed istruzioni operative documentali che devono essere presenti in ogni plesso scolastico (accensione/spegnimento, apertura/chiusura, ecc); tale corso deve avere la durata minima di un'ora.

16.6. FORMAZIONE SPECIFICA DEI LAVORATORI ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Gli addetti alla distribuzione dei pasti, ivi compresi i sostituti ed i neoassunti, devono avere frequentato con esito positivo, nei tempi indicati nel *Piano annuale*, almeno i seguenti corsi tenuti da docenti qualificati, con almeno le seguenti durate:

- gestione dell'emergenza durante l'esecuzione del servizio: almeno un'ora (1);
- igiene di base: almeno tre (3) ore;
- modalità di controllo in fase di ricevimento dei pasti ed utilizzo della modulistica prevista dal piano H.A.C.C.P.: almeno un'ora (1);
- corrette modalità di uso e dosaggio dei prodotti di pulizia di cui all'*Allegato 4* al presente capitolato: almeno un'ora e mezza (1,30);
- rischi per la salute e l'ambiente, uso dei dispositivi di protezione: un'ora e mezza (1,30);
- dietetica applicata alla modalità di preparazione e gestione delle diete speciali con particolare riferimento a quanto previsto in materia nel presente Capitolato e al relativo *Allegato*: almeno tre (3) ore;
- gestione della raccolta differenziata e modalità di smaltimento/recupero dei rifiuti: almeno un'ora (1);
- valutazione del consumo, degli scarti e delle eccedenze ai fini della riduzione degli sprechi: almeno due (2) ore, (in base alle *Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione*

ospedaliera, assistenziale e scolastica, pubblicate dal Ministero della Salute – Direzione generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, a gennaio 2020);

- norme comportamentali nella comunicazione con l’utenza e sulla gestione dell’emergenza durante l’esecuzione del servizio: almeno tre (3) ore;
- nozioni sul risparmio energetico/ambientale/idrico;
- modalità di distribuzione e porzionamento 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. Comprende l’informazione alle/agli insegnanti, con particolare riferimento ai nuovi insegnanti, sulla corretta modalità di somministrazione dei pasti, senza aggiunte, sottrazioni o sostituzioni arbitrarie: almeno due (2) ore.

16.7. FORMAZIONE DEI LAVORATORI ADDETTI AL TRASPORTO

Gli addetti al trasporto dei pasti, ivi compresi i sostituti ed i neoassunti, devono avere frequentato con esito positivo, nei tempi indicati nel *Piano annuale*, almeno i seguenti corsi tenuti da docenti qualificati, con almeno le seguenti durate::

- igiene degli addetti e sanificazione del mezzo di trasporto: almeno due (2) ore;
- norme sulla veicolazione e sulle temperature di conservazione degli alimenti: almeno un’ora (1);
- gestione delle eventuali emergenze durante il trasporto: almeno un’ora (1);
- i lavoratori addetti alla conduzione dei mezzi di trasporto devono avere frequentato, con esito positivo, uno specifico percorso formativo avente per oggetto lo stile di guida *eco-driving* per almeno un’ora (1).

16.8. PERSONALE E RAPPORTO NUMERICO MINIMO DI ADDETTI

L’I.A. deve impegnarsi a impiegare prima dell’inizio dell’esecuzione del contratto e in tempo utile a completare il primo ciclo di formazione generale e specifica, nonché per tutto il tempo successivo, personale in numero, qualifica e professionalità adeguati per l’esecuzione del servizio di ristorazione a regola d’arte.

L’I.A. è responsabile del comportamento del proprio personale ed è tenuta all’osservanza delle norme che regolano la materia della previdenza, assistenza ed assicurazione infortuni nonché quella dei contratti di lavoro.

Per individuare le risorse necessarie in misura adeguata alle necessità l’I.A. deve tenere nella opportuna considerazione i dati e le specifiche relativi a ciascuna sede di esecuzione dell’appalto, le età degli utenti, i tempi necessari per la consumazione del pasto e ogni altro elemento che possa influenzare l’organizzazione del servizio (turni di pranzo, uno o più locali di distribuzione, smaltimento dei rifiuti, tempi di pulizia e riordino dei locali ecc.).

L’I.A. deve comunque impegnarsi a rispettare durante l’esecuzione del servizio i rapporti minimi di addetti/utenti indicati nei paragrafi successivi.

Per il mantenimento di adeguati tempi di esecuzione nell’osservanza di tutte le norme igieniche e sanitarie l’I.A. è tenuta ad incrementare in misura adeguata alle necessità il numero delle ore e/o il numero degli addetti in caso di aumento del numero dei pasti da preparare e/o da distribuire, con particolare riferimento a quello delle diete speciali e dei menu alternativi, o qualora debbano essere modificate le modalità del servizio da erogare; qualora l’I.A. non vi abbia già provveduto spontaneamente essa è tenuta a provvedere a prima richiesta dell’A.C.

L’I.A. può richiedere all’A.C. la possibilità di apportare variazioni e/o integrazioni, dandone

adeguata motivazione, tanto al numero degli addetti quanto agli orari degli stessi dedicati al servizio.

Con riferimento agli obiettivi del presente articolo il tempo dedicato alla pausa mensa da parte degli addetti non rientra nel novero delle ore lavorative.

16.9. SCUOLE DELL'OBBLIGO

Nelle scuole dell'obbligo l'I.A. deve impiegare giornalmente un numero di addetti tale da garantire tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, anche sulla base delle richieste provenienti dalle scuole ed alle eventuali variazioni della modalità di erogazione del servizio. La durata e le specifiche modalità della fase distributiva sono quelle concordate come ottimali per l'organizzazione dell'attività scolastica con le singole Direzioni scolastiche e confermate dall'A.C. In mancanza, tale durata non deve superare le due ore totali.

A tale fine l'I.A. deve garantire e mantenere costante la presenza di almeno un (1) addetto fino a e per ogni multiplo di cinquantacinque (55) pasti forniti. Qualora il numero dei pasti sia superiore a cinquantacinque (55), il rapporto pasti-addetti deve essere uguale a: numero di pasti/55; gli eventuali numeri decimali devono sempre essere arrotondati all'unità superiore, ossia considerando un addetto in più (ad esempio, in caso di $130 \text{ pasti}/55=2,36$ devono essere considerati tre (3) addetti).

N. PASTI	NUMERO DEGLI ADDETTI
55	1 addetto

Gli addetti devono eseguire almeno le seguenti mansioni, che si elencano in via esemplificativa e non esaustiva:

- indosso degli idonei indumenti ed ausili, di cui all'*Allegato 3* al presente Capitolato;
- verifica dell'idoneità dei locali (ad esempio di assenza di infestanti e controllo visivo delle trappole per striscianti e roditori) e verifica dell'idoneità dell'acqua di rete, erogata dal rubinetto identificato per le relative analisi;
- verifica della avvenuta consegna di pane, frutta e stoviglie;
- lavaggio della frutta in acqua corrente fredda e asciugatura con carta monouso e, nelle classi che eventualmente consumano la frutta al mattino, relativa consegna al personale scolastico;
- misurazione della temperatura delle linee self-service e del carrello termico, per la verifica del funzionamento del banco termico;
- ricevimento dei pasti da vitto comune, dei menu alternativi e delle diete speciali;
- verifica della corrispondenza della consegna dei pasti da vitto comune, dei menu alternativi e delle diete speciali con i menu giornalieri previsti;
- rilevazione e registrazione, sull'apposita modulistica prevista dal manuale di autocontrollo aziendale, della temperatura di una gastronom per ciascuna componente del pasto e per ogni tipologia di menu prevista; in caso di non conformità su una o più componenti del pasto, rilevamento della temperatura di tutte le gastronom contenenti la medesima tipologia di pasto;
- rilevazione e registrazione, su apposita modulistica prevista dal manuale di autocontrollo aziendale, della temperatura di ciascuna delle diete speciali;
- riempimento delle caraffe con acqua di rete e posizionamento delle stesse sui tavoli;
- allestimento della linea self-service (collocamento delle gastronom negli appositi vani e del pane, della frutta, delle posate, dei piatti e dei vassoi negli appositi contenitori o ripiani, ecc.);

- allestimento del piatto campione relativamente al menu da vitto comune, con esclusione degli alimenti distribuiti a numero (ad esempio coscia di pollo, polpette ecc.);
- distribuzione dei pasti;
- riattivazione delle diete speciali con utilizzo del forno a microonde e consegna del pasto all'utente;
- detersione dei tavoli tra un turno di distribuzione e quello successivo;
- riempimento delle caraffe e posizionamento sui tavoli per il turno successivo;
- recupero della frutta e del pane avanzati e successiva consegna agli incaricati dell'I.A.;
- cambio della divisa per procedere alle operazioni di pulizia;
- raccolta delle stoviglie sporche e successiva consegna all'autista dell'I.A. incaricato; detersione dei tavoli, delle sedie e del pavimento del/i refettorio/i e dei locali accessori;
- sanificazione dei sanitari nei servizi igienici in uso esclusivo degli addetti dell'I.A.;
- detersione e sanificazione di tutte le attrezzature utilizzate nella fase di distribuzione (vassoi, carrelli, linea self-service ecc.)
- altri interventi di pulizia di cui all'*Allegato 4* al presente Capitolato ;
- conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori all'esterno dell'edificio.

L'I.A. deve garantire che tutte le suddette prestazioni siano conformi a quanto stabilito nel presente Capitolato e nelle norme che regolano ciascuna procedura; in caso di errori e/o criticità l'I.A. deve immediatamente attivare le relative azioni correttive.

L'I.A. deve garantire la presenza costante di un (1) addetto nella fase di ricevimento dei pasti.

16.10. NIDI D'INFANZIA

Nei Nidi d'Infanzia l'I.A. deve organizzare il servizio in modo tale da garantire tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione, nonché considerare la tenerissima età degli utenti, anche in conformità alle richieste delle scuole e alla variazione di modalità di erogazione.

A tale fine l'I.A. deve garantire e mantenere costante la presenza del rapporto numerico minimo, delle ore lavorative complessive lavorative giornaliere e delle qualifiche degli addetti in base al numero dei pasti forniti, come riportati nel seguente prospetto:

N. PASTI	NUMERO E QUALIFICA ADDETTI	N. ORE
fino a 50	Due (2), di cui almeno un (1) cuoco	13
51 - 75	Due (2), di cui almeno un (1) cuoco	15
76 - 100	Tre (3), di cui almeno un (1) cuoco	19
oltre 100	Tre (3), di cui almeno un (1) cuoco	22,30

Gli addetti devono eseguire almeno le seguenti mansioni, che si elencano in via esemplificativa e non esaustiva:

- indosso degli idonei indumenti ed ausili, di cui all'*Allegato 3* al presente Capitolato;
- verifica dell'idoneità dei locali (ad esempio di assenza di infestanti e controllo visivo delle trappole per striscianti e roditori) e verifica dell'idoneità dell'acqua di rete, erogata dal rubinetto identificato per le relative analisi;
- verifica del corretto funzionamento degli elettrodomestici da utilizzare per la preparazione dei pasti, in base ai menu giornalieri; in caso di guasto comunicazione all'A.C. della variazione del menu e richiesta di intervento all'I.A. per la riparazione e/o sostituzione dell'elettrodomestico non funzionante;
- verifica della temperatura del/i frigorifero/i;
- ricevimento delle derrate alimentari deperibili e non;

- verifica della corrispondenza della consegna delle derrate per la preparazione dei pasti da vitto comune per ciascuna delle seguenti fasce di età: fascia tre-sei mesi, sei-nove mesi, nove-dodici mesi, dodici-trentasei mesi, con i menu giornalieri previsti;
- rilevazione e registrazione, sull'apposita modulistica prevista dal manuale di autocontrollo aziendale, della temperatura degli alimenti deperibili e successiva eventuale richiesta di sostituzione all'I.A., in caso di non conformità;
- rilevazione e registrazione, su apposita modulistica prevista dal manuale di autocontrollo aziendale, delle grammature degli alimenti consegnati ed eventuale richiesta di integrazione all'I.A., in caso di non conformità;
- controllo dell'integrità delle confezioni degli alimenti e, in presenza di criticità, richiesta all'I.A. di sostituzione degli stessi;
- registrazione, con le modalità indicate dall'I.A., dei dati relativi alla rintracciabilità degli alimenti consegnati e utilizzati;
- pulizia, mondata e predisposizione delle attività che precedono la preparazione dei pasti, quali la porzionatura dei formaggi, il taglio della carne e delle verdure ecc.;
- cottura delle diete speciali, dei menu alternativi e dei pasti da vitto comune per ciascuna delle seguenti fasce di età: fascia tre-sei mesi, sei-nove mesi, nove- dodici mesi, dodici-trentasei mesi;
- preparazione dei campioni testimone, uno per ciascuna pietanza e fascia di menu, dei pasti del menu da vitto comune e relativa collocazione nel frigorifero;
- smaltimento dei campioni testimone;
- preparazione dei piatti dietetici per la relativa distribuzione da parte del personale comunale;
- predisposizione dei vassoi, delle zuppe e delle terrine per la distribuzione dei pasti da vitto comune e dei menu alternativi da parte del personale comunale;
- lavaggio, nelle lavastoviglie in dotazione, delle stoviglie e delle pentole utilizzate per la cottura ed il consumo dei pasti;
- rigoverno della cucina e ripristino delle condizioni igieniche di cucina e locali accessori, di cui all'*Allegato 4* al presente Capitolato;
- cambio della divisa per procedere alle operazioni di preparazione delle merende;
- preparazione delle merende;
- predisposizione dei vassoi e dei contenitori idonei alla distribuzione delle merende nelle sezioni ad opera del personale comunale;
- cambio della divisa per procedere alle operazioni di pulizia;
- lavaggio, tramite lavastoviglie in dotazione, delle stoviglie utilizzate per la merenda;
- rigoverno della cucina e ripristino delle condizioni igieniche di cucina e locali accessori, di cui all'*Allegato 4* al presente Capitolato;
- conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori all'esterno dell'edificio.

L'I.A. deve garantire che tutte le suddette prestazioni siano conformi a quanto stabilito nel presente Capitolato e nelle norme che regolano ciascuna procedura; in caso di errori e/o criticità l'I.A. deve immediatamente attivare le relative azioni correttive.

L'I.A. deve garantire la presenza costante di un (1) addetto nella fase di ricevimento delle derrate.

16.11. SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI

Nelle scuole d'infanzia comunali l'I.A. deve organizzare il servizio in modo tale da garantire tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione, nonché considerare la tenera età degli utenti, anche in conformità alle richieste delle scuole e alla variazione di modalità di erogazione.

A tale fine l'I.A. deve garantire giornalmente e mantenere costanti la presenza del rapporto numerico minimo, delle ore lavorative complessive lavorative giornaliere e delle qualifiche degli addetti in base al numero dei pasti da fornire come riportati nel seguente prospetto:

N. PASTI	NUMERO E QUALIFICA ADDETTI	N. ORE
25	Un (1) cuoco	7,30
50 -75	Due (2) di cui almeno un (1) cuoco	11
100	Due (2) di cui almeno un (1) cuoco	15
125-150	Tre (3) di cui almeno un (1) cuoco	19
oltre 150	Tre (3) di cui almeno un (1) cuoco	22,30

Gli addetti devono eseguire almeno le seguenti mansioni, che si elencano in via esemplificativa e non esaustiva:

- indosso dell'idonea divisa di cui all'*Allegato 3* al presente Capitolato;
- verifica dell'idoneità dei locali (ad esempio di assenza di infestanti e controllo visivo delle trappole per striscianti e roditori) e verifica dell'idoneità dell'acqua di rete, erogata dal rubinetto identificato per le relative analisi;
- verifica del corretto funzionamento degli elettrodomestici da utilizzare per la preparazione dei pasti, in base ai menu giornalieri; in caso di guasto comunicazione all'A.C. della variazione del menu e richiesta di intervento all'I.A. per la riparazione e/o sostituzione dell'elettrodomestico non funzionante;
- verifica della temperatura del/i frigorifero/i;
- ricevimento delle derrate alimentari deperibili e non;
- verifica della corrispondenza della consegna delle derrate per la preparazione dei pasti da vitto comune, per i menu alternativi e per le diete speciali, con i menu giornalieri previsti;
- rilevazione e registrazione, su apposita modulistica prevista dal manuale di autocontrollo aziendale, della temperatura degli alimenti deperibili e successiva eventuale richiesta di sostituzione all'I.A., in caso di non conformità;
- rilevazione e registrazione, su apposita modulistica prevista dal manuale di autocontrollo aziendale, delle grammature degli alimenti consegnati ed eventuale richiesta di integrazione all'I.A., in caso di non conformità;
- controllo dell'integrità delle confezioni degli alimenti e, in caso di criticità, richiesta all'I.A. di sostituzione degli stessi;
- registrazione, con le modalità indicate dall'I.A., dei dati relativi alla rintracciabilità degli alimenti consegnati e utilizzati;
- pulizia, mondatura e predisposizione delle attività che precedono la preparazione dei pasti, quali taglio dei formaggi, della carne, delle verdure ecc.;
- lavaggio della frutta e, nelle sezioni che consumano la frutta al mattino, relativa consegna al personale comunale;
- cottura delle diete speciali, dei pasti da vitto comune e dei menu alternativi;
- preparazione dei campioni testimone, uno per ciascuna pietanza, dei pasti del menu da vitto comune e relativa collocazione nel frigorifero;
- smaltimento dei campioni testimone;
- preparazione dei piatti dietetici per la distribuzione nelle sezioni da parte del personale comunale;
- predisposizione dei vassoi, delle zuppe e delle terrine per la distribuzione dei pasti da vitto comune e dei pasti alternativi nelle sezioni da parte del personale comunale;
- cambio della divisa per procedere alle operazioni di pulizia;

- lavaggio nelle lavastoviglie in dotazione, delle stoviglie e delle pentole utilizzate per la cottura e il consumo dei pasti;
- rigoverno della cucina e ripristino delle condizioni igieniche di cucina e locali accessori, di cui all' *Allegato 4* al presente Capitolato;
- cambio della divisa per procedere alle operazioni di preparazione delle merende;
- preparazione delle merende;
- predisposizione dei vassoi e dei contenitori idonei alla distribuzione delle merende nelle sezioni da parte del personale comunale;
- cambio della divisa per procedere alle operazioni di pulizia;
- lavaggio in lavastoviglie in dotazione, delle stoviglie utilizzate per la merenda;
- rigoverno della cucina e ripristino delle condizioni igieniche di cucina e locali accessori, di cui all' *Allegato 4* al presente Capitolato;
- conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori all'esterno dell'edificio scolastico.

L'I.A. deve garantire che tutte le suddette procedure siano conformi a quanto stabilito nel presente Capitolato e nelle norme che regolano ciascuna procedura; in caso di errori e/o criticità l'I.A. deve immediatamente attivare le relative azioni correttive.

L'I.A. deve garantire la presenza costante di un (1) addetto nella fase di ricevimento delle derrate.

16.12. SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI

Nelle scuole d'infanzia statali l'I.A. deve organizzare il servizio in modo tale da garantire tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione, nonché considerare la tenera età degli utenti, anche in conformità alle richieste delle scuole e alla variazione di modalità di erogazione.

A tale fine l'I.A. deve garantire giornalmente e mantenere costanti la presenza del rapporto numerico minimo, delle ore lavorative complessive lavorative giornaliere e delle qualifiche degli addetti in base al numero dei pasti forniti, come riportati nel seguente prospetto:

N. PASTI	NUMERO E QUALIFICA ADDETTI	N. ORE
25	Due (2), di cui almeno un (1) cuoco	9
50	Due (2), di cui almeno un (1) cuoco	13
75	Due (2), di cui almeno un (1) cuoco	14
100	Tre (3), di cui almeno un (1) cuoco	18
125	Tre (3), di cui almeno un (1) cuoco	18,30
150	Quattro (4), di cui almeno un (1) cuoco	20
oltre 150	Quattro (4), di cui almeno un (1) cuoco	24,30

Gli addetti devono eseguire almeno le seguenti mansioni, che si elencano in via esemplificativa e non esaustiva:

- indosso dell'idonea divisa di cui all' *Allegato 3* al presente Capitolato;
- verifica dell'idoneità dei locali (ad esempio di assenza di infestanti e controllo visivo delle trappole per striscianti e roditori) e verifica dell'idoneità dell'acqua di rete, erogata dal rubinetto identificato per le relative analisi;
- verifica del corretto funzionamento degli elettrodomestici da utilizzare per la preparazione dei pasti, in base ai menu giornalieri; in caso di guasto, comunicazione all'A.C. della variazione del menu e richiesta di intervento all'I.A. per la riparazione e/o sostituzione dell'elettrodomestico non funzionante;
- verifica della temperatura del/i frigorifero/i;
- ricevimento delle derrate alimentari deperibili e non;

- verifica della corrispondenza della consegna derrate per la preparazione dei pasti da vitto comune, per i menu alternativi e per le diete speciali, con i menu giornalieri previsti;
- rilevazione e registrazione, su apposita modulistica prevista dal manuale di autocontrollo aziendale, della temperatura degli alimenti deperibili e successiva eventuale richiesta di sostituzione all'I.A., in caso di non conformità;
- rilevazione e registrazione, su apposita modulistica prevista dal manuale di autocontrollo aziendale, delle grammature degli alimenti consegnati ed eventuale richiesta di integrazione all'I.A., in caso di non conformità;
- controllo dell'integrità delle confezioni degli alimenti e, in presenza di criticità, richiesta all'I.A. di sostituzione degli stessi;
- registrazione, mediante le modalità indicate dall'I.A., dei dati relativi alla rintracciabilità degli alimenti consegnati e utilizzati;
- pulizia, mondatura e predisposizione delle attività che precedono la preparazione dei pasti (come ad esempio taglio dei formaggi, della carne, delle verdure ecc.);
- lavaggio della frutta e, nelle sezioni che eventualmente consumano la frutta al mattino, consegna al personale scolastico;
- cottura delle diete speciali, dei pasti da vitto comune e menu alternativi;
- preparazione dei campioni testimone (uno per ciascuna pietanza) dei pasti del menu da vitto comune e relativa collocazione nel frigorifero;
- smaltimento dei campioni testimone;
- preparazione dei piatti dietetici per la relativa distribuzione nelle sezioni da parte degli addetti dell'I.A.;
- detersione ed apparecchiatura dei tavoli nei locali destinati al consumo del pasto;
- predisposizione dei vassoi, delle zuppiere e delle terrine per la distribuzione dei pasti da vitto comune e dei pasti alternativi nelle sezioni da parte degli addetti dell'I.A.;
- distribuzione dei pasti, sparcchiamento dei tavoli e pulizia dei locali utilizzati per il consumo del pasto;
- cambio della divisa per procedere alle operazioni di pulizia;
- lavaggio in lavastoviglie in dotazione, delle stoviglie e delle pentole utilizzate per la cottura e il consumo dei pasti;
- rigoverno della cucina e ripristino delle condizioni igieniche di cucina e locali accessori, di cui all' *Allegato 4* al presente Capitolato;
- cambio della divisa per procedere alle operazioni di preparazione delle merende;
- preparazione delle merende;
- detersione ed apparecchiatura dei tavoli nei locali destinati al consumo delle merende;
- predisposizione dei vassoi e dei contenitori idonei alla distribuzione delle merende nelle sezioni da parte degli addetti dell'I.A.;
- distribuzione delle merende, sparcchiamento dei tavoli e pulizia dei locali utilizzati per il consumo delle merende;
- cambio della divisa per procedere alle operazioni di pulizia;
- lavaggio, tramite lavastoviglie in dotazione, delle stoviglie utilizzate per le merende.
- rigoverno della cucina e ripristino delle condizioni igieniche di cucina e locali accessori, di cui all' *Allegato 4* al presente Capitolato;
- conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori all'esterno dell'edificio scolastico.

L'I.A. deve garantire che tutte le suddette procedure siano conformi a quanto stabilito nel presente Capitolato e nelle norme che regolano ciascuna procedura; in caso di errori e/o criticità l'I.A. deve immediatamente attivare le relative azioni correttive.

L'I.A. deve garantire la presenza costante di un (1) addetto nella fase di ricevimento delle derrate.

16.13. SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI CON PASTO VEICOLATO

Nelle scuole d'infanzia statali ubicate rispettivamente in via Venaria 79 ed in via Giacosa 23, prive di cucina interna, l'I.A. deve distribuire i pasti veicolati e le merende, anche in conformità alle richieste delle scuole e alla variazione di modalità di erogazione.

A tale fine l'I.A. deve garantire giornalmente e mantenere costanti la presenza del rapporto numerico minimo, delle ore lavorative complessive giornaliere degli addetti in base al numero dei pasti forniti, come riportati nel seguente prospetto:

N. PASTI	NUMERO ADDETTI	N. ORE
da 18 a 26	Uno (1)	4
da 36 a 52	Uno (1)	4,30
da 54 a 78	Due (2)	6
da 72 a 104	Due (2)	7
oltre 104	Tre (3)	9

Gli addetti devono eseguire almeno le seguenti mansioni, che si elencano in via esemplificativa e non esaustiva:

- indosso degli idonei indumenti ed ausili di cui all'*Allegato 3* al presente Capitolato;
- verifica dell'idoneità dei locali (ad esempio di assenza di infestanti e controllo visivo delle trappole per striscianti e roditori) e verifica dell'idoneità dell'acqua di rete, erogata dal rubinetto identificato per le relative analisi;
- verifica della avvenuta consegna di pane, frutta e stoviglie;
- lavaggio della frutta e, nelle sezioni che eventualmente consumano la frutta al mattino, consegna al personale scolastico;
- misurazione della temperatura del carrello termico;
- ricevimento dei pasti da vitto comune, dei menu alternativi e delle diete speciali;
- verifica della corrispondenza della consegna dei pasti da vitto comune, dei menu alternativi e delle diete speciali, con i menu giornalieri previsti;
- rilevazione e registrazione, su apposita modulistica prevista dal manuale di autocontrollo aziendale, della temperatura di una gastronom per ciascuna componente del pasto e per ogni tipologia di menu prevista; in caso di non conformità su una o più componenti del pasto, rilevamento della temperatura di tutte le gastronom contenenti la medesima tipologia di pasto;
- rilevazione e registrazione, su apposita modulistica prevista dal manuale di autocontrollo aziendale, della temperatura di ciascuna delle diete speciali;
- cambio della divisa per procedere alle operazioni di pulizia;
- detersione dei tavoli nei locali destinati al consumo del pasto;
- indosso degli idonei indumenti ed ausili per la distribuzione dei pasti;
- apparecchiatura dei tavoli nei locali destinati al consumo del pasto;
- riempimento delle caraffe con acqua di rete e posizionamento delle stesse sui tavoli;
- allestimento del carrello termico per la distribuzione dei pasti;
- allestimento del piatto campione relativamente al menu da vitto comune con esclusione degli alimenti distribuiti a numero (ad esempio coscia di pollo, polpette ecc.) a prima richiesta del personale scolastico;

- distribuzione dei pasti, riattivazione delle diete speciali con utilizzo del forno a microonde e consegna del pasto all'utente;
- cambio della divisa per procedere alle operazioni di sparcchiamento dei tavoli e pulizia dei locali destinati al consumo del pasto;
- raccolta delle stoviglie sporche e relativa consegna all'incaricato dell'I.A. ;
- rigoverno del locale office e ripristino delle condizioni igieniche dei locali accessori, di cui all'*Allegato 4* al presente Capitolato;
- indosso degli idonei indumenti ed ausili per le operazioni di detersione;
- detersione dei tavoli nei locali destinati al consumo delle merende;
- indosso degli idonei indumenti ed ausili per la distribuzione delle merende;
- apparecchiatura dei tavoli nei locali destinati al consumo delle merende;
- predisposizione dei contenitori idonei alla distribuzione delle merende nelle sezioni;
- distribuzione delle merende;
- indosso degli idonei indumenti ed ausili per le operazioni di sparcchiamento e pulizia;
- sparcchiamento dei tavoli e pulizia dei locali utilizzati per il consumo delle merende;
- raccolta delle stoviglie sporche e lavaggio nel locale office;
- rigoverno del locale office e ripristino delle condizioni igieniche dei locali accessori, di cui all'*Allegato 4* al presente Capitolato.
- conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori all'esterno dell'edificio.

L'I.A. deve garantire che tutte le suddette procedure siano conformi a quanto stabilito nel presente Capitolato e nelle norme che regolano ciascuna procedura; in caso di errori e/o criticità l'I.A. deve immediatamente attivare le relative azioni correttive.

L'I.A. deve garantire la presenza costante di un (1) addetto nella fase di ricevimento dei pasti.

ART. 17 – PIANO DEI TRASPORTI

Per trasportare e consegnare pasti, derrate e merende l'I.A. deve dotarsi di un'organizzazione ed impiegare un adeguato numero di addetti a tale prestazione tali da consentire ed assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio, nel rispetto dei tempi di consegna di cui all'art. 2.1, anche in conformità alle richieste delle scuole e alla variazione di modalità di erogazione, come oltre indicato nel presente Capitolato, con particolare riferimento alla tempestività dei tempi di consegna. In ottemperanza ai CAM, (paragrafo C, punto B, punto 2), l'I.A. deve trasportare i beni necessari all'esecuzione del servizio alle proprie piattaforme aziendali ai luoghi di destinazione mediante mezzi di trasporto a basso impatto ambientale a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL), Euro 6 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride. Per il trasporto delle derrate alimentari, dei pasti veicolati, delle stoviglie utilizzate dagli utenti e delle porzioni non distribuite l'I.A. deve utilizzare mezzi di trasporto di categoria almeno Euro 6 ed alimentati a GPL/metano, e/o elettrici e/o ibridi. L'I.A. deve integrare la sua dotazione di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale con l'eventuale offerta aggiuntiva che abbia formulato in relazione al criterio 2.3 del Disciplinare. L'I.A. deve adottare adeguate modalità organizzative in modo da garantire la regolarità sia del trasporto ordinario sia la gestione di eventuali emergenze; per il medesimo fine gli addetti devono essere dotati di adeguati strumenti in grado di garantire la comunicazione. Per procedere alle consegne presso sedi ubicate in zone a traffico limitato,

con oneri a proprio carico l'I.A. deve richiedere agli uffici competenti il rilascio dell'autorizzazione all'accesso e/o a brevi soste nelle suddette zone.

Per ciascun lotto aggiudicato e per ciascun anno educativo/scolastico, in conformità con il presente Capitolato ed i relativi Allegati, entro il 31 ottobre deve trasmettere all'A.C. il *Piano del trasporto* per la consegna di pasti, derrate e merende in ciascuna sede. Nel *Piano* l'I.A. deve specificare anche modalità, frequenze, procedure per lo stoccaggio provvisorio in base alle norme igienico-sanitarie che regolano la materia, con riferimento al ritiro dei rifiuti presso ogni plesso di esecuzione del servizio non smaltibili né conferibili mediante le ordinarie procedure presso ogni sede scolastica ed il relativo conferimento presso gli ecocentri. Sulla gestione dei rifiuti l'I.A. deve osservare quanto più oltre riportato nel merito nel presente Capitolato.

L'I.A. deve predisporre il *Piano* tenendo in considerazione gli obiettivi dell'A.C., con particolare riferimento alla massima riduzione del tempo di percorrenza e consegna, della riduzione dell'impatto ambientale e soprattutto della conseguente massima salvaguardia delle caratteristiche organolettiche e sensoriali dei pasti ai fini dell'ottimale consumo, della migliore gradibilità, della prevenzione degli eventuali contenziosi, nonché della riduzione degli sprechi. L'I.A. deve pertanto redigere il *Piano* considerando tutti gli obiettivi citati e riportarvi quindi: l'organizzazione del servizio di trasporto ordinario, le modalità di gestione delle eventuali emergenze, gli strumenti di comunicazione in dotazione agli addetti, quantità, tipologia dei mezzi impiegati e relativo impatto ambientale, beni da trasportare, con riferimento al trasporto dei pasti veicolati, orari di partenza dal/i centro/i di cottura con i relativi tempi medi di percorrenza e con gli orari di consegna, distanza media tra il centro di cottura e le sedi servite con i pasti veicolati, numero degli addetti impiegati con le relative qualifiche e modalità organizzative di impiego, tutti gli accorgimenti adottati nelle diverse fasi per il conseguimento dei suddetti obiettivi. Nei tempi di percorrenza devono essere ricompresi i tempi necessari alle operazioni di carico, scarico e consegna. Al *Piano* l'I.A. deve allegare l'indicazione di ciascun mezzo utilizzato, targa, anno di immatricolazione, tipologia di alimentazione, proprietario, elenco nominativo degli addetti e tipologia di patente posseduta dagli autisti addetti, oggetto e data dei percorsi formativi/addestramento/aggiornamento svolti da ciascun addetto, rapporto giuridico intercorrente tra tali addetti e l'I.A. Ai fini del conseguimento dei suddetti obiettivi, senza oneri aggiuntivi a proprio carico l'A.C. si riserva di richiedere all'I.A. eventuali variazioni/o integrazioni al *Piano*. In ogni caso le eventuali variazioni e/o integrazioni devono essere preventivamente comunicate e concordate con l'A.C. e comunque entro l'avvio del servizio e successivamente entro l'inizio di ciascun anno educativo/scolastico.

ART. 18 - PROGETTO PER I CONTROLLI DEL RISPETTO DEI DIRITTI UMANI E DI CONDIZIONI DI LAVORO DIGNITOSE LUNGO LE CATENE DI FORNITURA

L'offerta relativa all'art 15 e 16.1, criterio 3 "Progetto per i controlli del rispetto dei diritti umani e di condizioni di lavoro dignitose lungo le catene di fornitura" del Disciplinare, facoltativa e premiata con specifico punteggio, consiste nell'impegno, con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la *due diligence* («dovuta diligenza») lungo la catena di fornitura per la verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose di cui alle seguenti convenzioni internazionali del lavoro: Dichiarazione Universale dei Diritti Umani (1948); Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali (1966); Patto internazionale sui diritti civili e politici (1966); Convenzione OIL 87 sulla libertà d'associazione e la tutela del diritto di organizzazione; Convenzione OIL 98 sul diritto di organizzazione e di negoziato collettivo; Convenzione OIL 29 sul lavoro forzato;

Convenzione OIL 105 sull'abolizione del lavoro forzato; Convenzione OIL 138 sull'età minima; Convenzione OIL 111 sulla discriminazione nell'ambito del lavoro e dell'occupazione; Convenzione OIL 100 sulla parità di retribuzione; Convenzione OIL 182 sulle peggiori forme di lavoro infantile, nonché di cui alla legislazione nazionale relativa al lavoro vigente nei Paesi ove si svolgono le fasi della catena di fornitura, inclusa la normativa relativa alla salute e alla sicurezza, al salario minimo e all'orario di lavoro, ovvero riportate nei contratti collettivi nazionali settoriali, ove adottati. Quando le leggi nazionali e le fonti internazionali sopra richiamate si riferiscono alla stessa materia si farà riferimento allo standard più elevato in favore dei lavoratori tra quello stabilito dalle leggi nazionali e quello delle fonti internazionali. L'impegno è relativo a una o più referenze ortofrutticole tra quelle che saranno somministrate durante il servizio e deve precisare a quali si riferisca. Le verifiche dovranno riguardare anche la fase della coltivazione e della raccolta della materia prima. I controlli lungo la catena di fornitura, eseguiti in condivisione con la stazione appaltante attraverso società o personale specializzato, consistono in verifiche *in situ* non annunciate, interviste fuori dai luoghi di lavoro, interviste ai sindacati e alle ONG locali per comprendere il contesto locale nel quale sono coinvolti i lavoratori. È possibile avvalersi delle apposite banche dati prefettizie relative a eventuali interdittive antimafia o ai casellari giudiziari per accertarsi che nei confronti dei subfornitori non siano intercorse condanne penali per violazioni dell'art. 603-bis del codice penale. Tali controlli dovranno riguardare i fornitori di alcune referenze ortofrutticole più rappresentative che verranno somministrate durante il servizio. Nel caso si constati il mancato rispetto dei diritti umani internazionalmente riconosciuti e delle condizioni di lavoro dignitose di cui alle convenzioni internazionali o alla legislazione nazionale sopra citati oppure dei diritti previsti nella contrattazione collettiva, della normativa sul lavoro e del settore agricolo nazionale, se più restrittivi, nonché il mancato rispetto di quanto previsto dalla legge 29 ottobre 2016, n. 199, relativa al contrasto del caporalato e del grave sfruttamento lavorativo, dovranno essere intraprese azioni per migliorare le condizioni di lavoro. In caso di mancata cooperazione da parte delle aziende, le referenze dovranno essere acquistate da altri produttori. Gli esiti degli *audit*, in caso di criticità, sono comunicati all'amministrazione aggiudicatrice e alle autorità locali più rilevanti. Al termine del processo di *audit* deve essere elaborato un *report* complessivo di tutte le azioni messe in campo, anche per promuovere migliori condizioni di lavoro.

ART. 19 - TUTELA DEI LAVORATORI E REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA

L'I.A. è tenuta all'osservanza delle norme che regolano la materia degli obblighi retributivi e contributivi, previdenza, assistenza ed assicurazione degli infortuni nonché quella dei contratti di lavoro; a prima richiesta dell'A.C. l'I.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri addetti. Con oneri a proprio carico, l'I.A. deve ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dall'esecuzione del contratto in base al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché alle norme vigenti nel Comune di Torino presso I.N.P.S., I.N.A.I.L., A.S.L., Laboratori di Sanità Pubblica, Ispettorato del Lavoro e VV.FF. Prima dell'avvio del contratto e comunque non oltre trenta (30) giorni consecutivi, in base all'art. 105, comma 9, del Codice, l'I.A. ha l'obbligo di trasmettere all'A.C. la documentazione comprovante l'avvenuta denuncia ai competenti enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici; in base al comma 8 di tale articolo l'I.A. è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi ed, in caso di subappalto, l'I.A. è tenuta a verificare che il personale impiegato dal subappaltatore sia in regola con le norme che regolano la materia contributiva ed assicurativa. In base all'art 30, comma 5, del Codice, in caso di inadempienza contributiva

risultante dal DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) relativo al personale dipendente dell'I.A. o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti di cui all'articolo 105 del Codice, impiegato nell'esecuzione del contratto, l'I.A. trattiene dal corrispettivo dovuto l'importo corrispondente all'inadempienza ai fini del versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi. Ai sensi dell'art. 30, comma 6, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale il RUP invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'I.A., a provvedervi entro i successivi quindici (15) giorni consecutivi. Qualora l'I.A. non abbia contestato formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine assegnatole, l'A.C. paga direttamente le retribuzioni arretrate ai lavoratori, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'I.A. ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente, nelle ipotesi di cui all'art. 105, comma 13, del Codice.

TITOLO III – SPECIFICHE TECNICHE

ART. 20 IMMOBILI - ATTREZZATURE - ARREDI – IMPIANTI – MANUTENZIONI - UTENZE

20.1. CENTRI DI COTTURA E MAGAZZINI DI STOCCAGGIO DELLE DERRATE

Il/i magazzino/ni per lo stoccaggio delle derrate ed il/i centro/tri di cottura dei pasti veicolati deve/ono essere ubicato/ti ed avere caratteristiche tali da consentire i tempi e le modalità di consegna dei pasti veicolati e delle derrate dal/dai magazzino/ni di stoccaggio delle derrate e/o dal/dai centro/tri di cottura alle sedi scolastiche di esecuzione del servizio, come descritto nel Disciplinare di gara e nel presente Capitolato (v. art. 2.1). Il/i magazzino/ni e il/i centro/tri di cottura deve/devono possedere in particolare superfici, volumi relativi a capacità di stoccaggio delle derrate sia a temperatura ambiente sia refrigerate, a lavorazione e confezionamento dei pasti adeguati a soddisfare la fornitura di pasti veicolati e di derrate crude del/dei lotto/i aggiudicato/i. In occasione del sopralluogo preliminare di cui all'art. 10 del Disciplinare, l'I.A. deve dimostrare all'A.C. che il/i magazzino/ni ed il/i centro/tri di cottura hanno le suddette caratteristiche strutturali; a tale fine l'I.A. deve esibire al DEC le planimetrie di ciascun centro e magazzino, riportanti volumi, superfici, destinazioni d'uso di spazi e locali, attrezzature installate e flussi operativi. I locali e le attrezzature devono essere conformi alle norme vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzione degli incendi e sicurezza. E' vietata la cessione a terzi dei magazzini e dei centri cottura per la preparazione, stoccaggio e confezionamento di pasti di qualsiasi tipo.

Ogni qualvolta i centri e/o i magazzini subiscano variazioni, ad esempio a causa di trasferimenti, ampliamenti, modifica della destinazione d'uso dei locali, ecc. l'I.A. deve consegnare al DEC le relative planimetrie con l'indicazione della relativa ubicazione, superfici, volumi, destinazione dei locali, flussi operativi nonché la dichiarazione di conformità in base al presente Capitolato, ai relativi Allegati ed alle norme che regolano la materia.

Nei magazzini, nei centri di cottura ed in tutti i locali adibiti alla preparazione dei cibi, l'I.A. deve tassativamente vietare l'accesso a persone estranee all'esecuzione del servizio stesso, ad eccezione dei manutentori, del personale dell'A.C. e dei soggetti da questa autorizzati; la responsabilità circa l'osservanza di tale divieto è in capo all' I.A. e la relativa inosservanza comporta l'irrogazione della penale.

20.2. OBBLIGHI GENERALI

Dall'avvio e fino al termine di esecuzione dell'appalto, alle condizioni di cui ai successivi articoli, l'A.C. assegna in uso gratuito all'I.A., corredandolo di apposito verbale, i seguenti beni mobili ed immobili da destinarsi esclusivamente all'esecuzione del servizio:

- con riferimento alle scuole dell'obbligo: i locali destinati alla distribuzione, al lavaggio, gli spogliatoi, i bagni e gli antibagni ad uso dell'I.A. e i locali pertinenziali accessori, le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna sede alla data del verbale di consegna;
- con riferimento ai nidi ed alle scuole d'infanzia (pre-obbligo): la cucina, il magazzino/dispensa, gli spogliatoi, i bagni e gli antibagni ad uso dell'I.A., le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna sede alla data del verbale di consegna.

Tali attrezzature sono da intendersi come dotazione minima per la corretta esecuzione del servizio.

Gli elenchi dettagliati delle attrezzature e degli altri beni di cui al presente articolo sono allegati al presente Capitolato (Allegati da 7-1-a a 7-8-b).

A pena di risoluzione del contratto l'I.A. non deve mutare la destinazione d'uso dei locali assegnati ad uso gratuito dall'A.C.

Tutti i beni assegnati dall'A.C. in uso gratuito all'I.A. alla data del verbale di consegna si intenderanno funzionanti e idonei alle relative funzioni. L'I.A. è responsabile di conservazione, custodia, manutenzione e vigilanza dei suddetti beni per la durata del contratto, al termine della quale l'I.A. deve riconsegnare i beni di proprietà dell'A.C. nelle medesime quantità, in buono stato d'uso e manutenzione e liberi da vincoli e limiti di qualsiasi natura. All'I.A. è vietata la cessione a terzi dei suddetti beni. Ad eccezione degli interventi di manutenzione, l'I.A. è tenuta a non apportarvi modificazioni, innovazioni o trasformazioni in assenza della preventiva autorizzazione scritta dell'A.C.; l'I.A. è tenuta all'eventuale ripristino, fatti salvi i maggiori danni e l'applicazione di penali e/o la risoluzione del contratto, senza che l'A.C. sia tenuta ad alcun indennizzo o risarcimento all'I.A. In ogni caso l'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni a persone e/o cose eventualmente causati da tali modifiche, innovazioni o trasformazioni eseguite dall'I.A. anche in presenza della relativa autorizzazione. L'I.A. è tenuta al ripristino dei beni dati in uso gratuito anche in caso di furti, perdite e/o danneggiamenti, indipendentemente dalle relative cause.

Qualora le Direzioni Didattiche delle scuole dell'obbligo si avvalgano della facoltà di utilizzare parzialmente aree dei refettori per finalità diverse dall'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica, previo accordo con l'A.C. e la Direzione Didattica interessata, l'I.A. deve comunicare all'autorità competente le modifiche da apportare alle suddette aree, in base alle norme che regolano la materia. Il soggetto cui competono gli oneri afferenti e conseguenti al rilascio delle relative autorizzazioni e/o alle procedure equivalenti (S.C.I.A. oppure atti equivalenti) è individuato con apposito accordo tra l'I.A. e la direzione didattica, qualora quest'ultima necessiti delle suddette autorizzazioni e/o procedure per utilizzare aree dei refettori per finalità diverse dall'esecuzione del servizio. Qualora invece l'A.C. ritenga necessario modificare aree dei refettori delle scuole dell'obbligo per l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica, a prima richiesta dell'A.C. l'I.A. deve provvedere alle attività sopra riportate con oneri a proprio carico.

Sono in capo all'I.A. gli oneri afferenti e conseguenti alle suddette comunicazioni, autorizzazioni e/o procedure equivalenti (S.C.I.A. oppure atti equivalenti) in caso di modifiche relative alla cucina ed ai locali connessi all'esecuzione del servizio nei plessi del pre-obbligo.

In ogni caso l'IA. deve volturare a proprio nome o acquisire, qualora non presenti, tutte le autorizzazioni necessarie per l'esecuzione del servizio; in particolare sono a carico dell'IA. anche le spese relative alle volture conseguenti all'avvio del servizio.

20.3. CONSEGNA DEI BENI

Prima dell'avvio dell'appalto il DEC consegna all'IA. l'elenco dei beni di cui al precedente paragrafo che sarà sottoscritto da entrambi. Tutti i beni avuti in consegna dall'A.C. si intendono funzionanti ed in buono stato e idonei al loro funzionamento.

20.4. RICONSEGNA DEI BENI

Alla scadenza del contratto l'IA. deve aggiornare l'elenco relativo ai beni dati in uso gratuito ed a quelli eventualmente acquisiti nel corso dell'esecuzione del contratto dall'IA. stessa che passeranno alla definitiva proprietà dell'A.C. In base agli art. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 l'IA. deve inoltre presentare al DEC una dichiarazione nella quale essa deve dichiarare che i beni in uso gratuito sono consegnati nelle medesime quantità, in buono stato d'uso e manutenzione e liberi da vincoli e limiti di qualsiasi natura. Qualora al momento della riconsegna rilevi la mancanza di alcuni beni e/o beni parzialmente funzionanti o non idonei, il DEC pone a carico dell'IA. l'onere di ogni eventuale sostituzione, reintegro o riparazione; l'A.C., al termine del contratto, provvede alle sostituzioni e/o reintegro e/o riparazione dei beni, dandone comunicazione scritta all'IA. e trattenendo le spese sostenute dalla liquidazione dei corrispettivi all'IA. oppure dalla garanzia.

20.5. MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI ASSEGNATI IN USO GRATUITO

L'IA. è tenuta ad eseguire gli opportuni interventi di manutenzione presso tutti i locali, nonché dei relativi beni strumentali ivi collocati, assegnati in uso gratuito, per mantenere la perfetta funzionalità degli ambienti operativi; nei medesimi locali l'IA. deve seguire gli interventi atti a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti. Per ciascuna sede di ciascun lotto aggiudicato e per ciascun anno educativo/scolastico, entro venti (20) giorni dalla data della comunicazione dell'aggiudicazione e successivamente entro il 15 ottobre, l'IA. deve presentare all'A.C. il *Piano della manutenzione di locali, elettrodomestici, arredi e attrezzature* di cui all'*Allegato 5* al presente Capitolato. Qualora l'IA. non esegua gli interventi di manutenzione ordinaria di propria competenza, in tutto o in parte, l'A.C. vi provvede dandone comunicazione scritta all'IA. ed imputando all'IA. i maggiori oneri sostenuti mediante trattenuta sui crediti da liquidare e/o sulla garanzia, fatti salvi il mancato rilascio del certificato di verifica di conformità, l'irrogazione delle eventuali penali e l'eventuale applicazione delle procedure di risoluzione del contratto in caso di grave inadempimento suscettibile di pregiudicare salute e sicurezza di utenti e lavoratori. Resta comunque impregiudicato il risarcimento degli eventuali danni conseguenti all'inadempimento. In ogni caso l'A.C. si riserva di provvedere a ripristini, riparazioni e altri interventi manutentivi ritenuti necessari, anche in relazione ad eventi imprevisti o urgenti. L'A.C. provvederà a quantificare il risarcimento dovuto dall'IA., salvo il maggior danno, sulla base dei Prezziario della Regione Piemonte (con riferimento a lavori edili ed impianti) in vigore alla data della contestazione.

20.6. ELETTRODOMESTICI - ARREDI - ATTREZZATURE E STOVIGLIE

20.6.1 ACQUISTO, SOSTITUZIONE E INSTALLAZIONE

L'IA. deve provvedere alla sostituzione e all'installazione degli elettrodomestici, arredi, attrezzature e stoviglie presenti nei locali destinati al servizio e a tale servizio connessi

funzionalmente. In particolare, qualora tali beni presenti non possano essere riparati oppure non siano più funzionanti, o comunque presentino segni di usura, anche iniziale, suscettibile a pregiudicare tutti i processi connessi all'esecuzione del servizio a regola d'arte, l'I.A. deve provvedere all'acquisto di:

- grandi elettrodomestici: cucine, forni, frigoriferi, lavastoviglie, bollitori, carrelli termici e linee self-service per pasti veicolati e ogni eventuale grande elettrodomestico necessario;
- piccoli elettrodomestici: frullatori ad immersione e non, spremiagrumi, tritacarne, fruste ed ogni altro attrezzo necessario quali ad esempio piccoli elettrodomestici di tipo casalingo; alla data di avvio del servizio l'I.A. deve inoltre acquistare i piccoli elettrodomestici di cui le cucine dei plessi del pre-obbligo siano eventualmente prive.

Tutti i grandi e piccoli elettrodomestici acquistati dall'I.A. devono essere nuovi e mai utilizzati ed essere conformi alle norme vigenti in materia di riduzione dell'impatto ambientale e di efficienza energetica. Inoltre, per aspetti relativi a sicurezza e prevenzione incendi l'I.A. dovrà provvedere alla sostituzione con cucine elettriche delle attuali cucine a gas, laddove necessario.

Dall'avvio dell'appalto l'I.A. deve inoltre provvedere all'acquisto di ulteriori attrezzature, qualora le cucine o i refettori ne siano prive; nel merito, a titolo esemplificativo e non esaustivo si elencano tali ulteriori attrezzature: carrelli portavivande e scolavassoi; contenitori con coperchio e comando a pedale, per la raccolta differenziata dei rifiuti; armadietti spogliatoio con divisorio centrale pulito/sporco, vano superiore porta oggetti, vano inferiore porta scarpe e tetto inclinato; arredi e lavelli in acciaio inossidabile, armadi metallici; tavoli, arredi, sedie dei refettori in uso agli utenti del servizio; forni a microonde per le diete speciali veicolate; pentolame; utensileria e contenitori quali ad esempio taglieri, mestoli ecc.; stoviglie quali piatti per la distribuzione dei pasti da vitto comune e piatti con coperchio per la distribuzione delle diete speciali bicchieri, posate, ecc.). Ad eccezione dei piccoli elettrodomestici, del pentolame e dell'utensileria di nuova acquisizione, che permangono di proprietà dell'I.A., l'A.C. assume a tutti gli effetti la proprietà di tutti gli altri beni senza alcun onere per l'A.C. e senza che l'I.A. abbia nulla a pretendere. A decorrere dalla data di accertamento della relativa irreparabilità e/o inidoneità all'uso, o comunque della sopravvenuta necessità di acquisizione per l'esecuzione del servizio a regola d'arte, l'I.A. deve provvedere all'acquisto, sostituzione e relativa installazione dei nuovi elettrodomestici, attrezzature ed arredi. A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, nel prospetto che segue si riportano rispettivamente le principali categorie, la descrizione dei beni corrispondenti a ciascuna categoria ed i relativi tempi di acquisizione, sostituzione ed installazione in capo all'I.A.

CATEGORIA	DESCRIZIONE DEL BENE	TEMPI DI ACQUISIZIONE/ SOSTITUZIONE/ INSTALLAZIONE DALLA DATA DI RILEVAZIONE DI IRREPARABILITÀ E/O INIDONEITÀ E/O DELLA NECESSITÀ
<i>GRANDI ELETTRODOMESTICI</i>	CUCINE, FORNI, FRIGORIFERI, LAVASTOVIGLIE, BOLLITORI, CARRELLI TERMICI E LINEE SELF SERVICE PER PASTI VEICOLATI, FRUSTA FRULLATORE INDUSTRIALE	<i>TRENTA (30) GIORNI CONSECUTIVI</i>

<i>PICCOLI ELETTRODOMESTICI</i>	FRULLATORI AD IMMERSIONE E NON, SPREMIAGRUMI, TRITACARNE, FRUSTE, ALTRI ATTREZZI (AD ESEMPIO PICCOLI ELETTRODOMESTICI DI TIPO CASALINGO), FORNI A MICROONDE PER DIETE SPECIALI VEICOLATE	<i>DIECI (10) GIORNI LAVORATIVI</i>
<i>ATTREZZATURE</i>	PENTOLAME, UTENSILI E CONTENITORI (QUALI TAGLIERI, MESTOLI ECC.), ATTREZZATURE ELENcate NELL'ALLEGATO 7 AL PRESENTE CAPITOLATO, CONTENITORI CON COPERCHIO E COMANDO A PEDALE, PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA, STOVIGLIE (QUALI PIATTI PER DISTRIBUZIONE PASTI DA VITTO COMUNE E PIATTI CON COPERCHIO PER DISTRIBUZIONE DIETE SPECIALI, BICCHIERI, POSATE, ECC.)	<i>SETTE (7) GIORNI LAVORATIVI</i>
<i>ARREDI</i>	ARREDI E LAVELLI IN ACCIAIO INOSSIDABILE, ARMADI METALLICI, TAVOLI, ARREDI, SEDIE DEI REFETTORI DESTINATI AGLI UTENTI DEL SERVIZIO,	<i>VENTI (20) GIORNI CONSECUTIVI</i>
<i>ALTRI ARREDI ED ATTREZZATURE</i>	ARMADIETTI SPOGLIATOIO CON DIVISORIO CENTRALE PULITO/SPORCO CON VANO SUPERIORE PORTA OGGETTI CON VANO INFERIORE PORTA SCARPE E CON TETTO INCLINATO; CARRELLI PORTAVIVANDE, SCOLAVASSOI	<i>TRENTA (30) GIORNI CONSECUTIVI</i>

L'elenco di cui al prospetto è indicativo e non esaustivo e non manleva pertanto l'I.A. dall'acquisizione di ulteriori beni qualora necessari per l'esecuzione del servizio a regola d'arte. L'A.C. si riserva comunque la facoltà di richiedere all'I.A. di acquisire ulteriori beni in via immediata, anche a seguito di eventuali segnalazioni pervenute all'A.C.

Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Prima dell'acquisizione dei grandi elettrodomestici l'I.A. deve contattare l'A.C. per la verifica di compatibilità con gli impianti esistenti. L'I.A. deve preventivamente contattare il gestore della rete elettrica per l'installazione ed il collaudo congiunti delle nuove cucine e dei nuovi bollitori; entro i due (2) giorni successivi all'installazione l'I.A. deve trasmettere all'A.C. la certificazione prevista dalle norme vigenti. Sempre entro i due (2) giorni successivi all'installazione l'I.A. deve trasmettere all'A.C. la documentazione (schede tecniche, libretti d'uso e manutenzione, certificazioni, ecc.) relativa a cucine, forni, frigoriferi, lavastoviglie, carrelli termici, linea self service e frusta frullatore industriale e ogni altro bene. Nell'*Allegato 7* al presente Capitolato sono riportate le caratteristiche tecniche di cui devono essere in possesso i suddetti beni, ad eccezione degli elettrodomestici di tipo casalingo; previa autorizzazione scritta dall'A.C. L'I.A. può proporre la sostituzione di arredi, attrezzature ed elettrodomestici con caratteristiche tecniche diverse. L'I.A. deve provvedere allo smaltimento degli elettrodomestici, delle attrezzature e degli arredi e dei beni sostituiti presso i centri

indicati dal gestore della raccolta dei rifiuti solidi urbani del Comune di Torino; prima dello smaltimento delle apparecchiature a gas l'I.A. deve contattare l'A.C.

Qualora l'I.A. non provveda agli obblighi di cui al presente paragrafo, in tutto o in parte, l'A.C. vi provvede dandone comunicazione scritta all'I.A. ed imputando all'I.A. i maggiori oneri sostenuti mediante trattenuta sui crediti da liquidare e/o sulla garanzia, fatti salvi il mancato rilascio del certificato di verifica di conformità, l'irrogazione delle eventuali penali e l'eventuale applicazione delle procedure di risoluzione del contratto in caso di grave inadempimento suscettibile di pregiudicare salute e sicurezza di utenti e lavoratori. Resta comunque impregiudicato il risarcimento degli eventuali danni conseguenti all'inadempimento.

20.6.2 MANUTENZIONE

L'I.A. è tenuta ad eseguire gli interventi di manutenzione di elettrodomestici, arredi ed attrezzature per mantenerli in perfetta funzionalità e sicurezza. Per ciascuna sede di ciascun lotto aggiudicato e per ciascun anno educativo/scolastico, entro venti (20) giorni dalla data della comunicazione dell'aggiudicazione e successivamente entro il 15 ottobre, l'I.A. deve presentare all'A.C. il *Piano della manutenzione di elettrodomestici, arredi ed attrezzature*, di cui all'*Allegato 5* al presente Capitolato, che essa prevede di eseguire nell'anno educativo/scolastico considerato.

Al termine dell'appalto, congiuntamente all'elenco dei beni e alla dichiarazione di conformità delle attrezzature alle norme vigenti in materia di sicurezza, l'I.A. deve consegnare all'A.C. il registro di cui all'*Allegato 5*; in sede di controllo l'A.C. si riserva di verificare il contenuto del registro. Qualora l'I.A. non esegua gli interventi di manutenzione di cui al presente paragrafo, in tutto o in parte, l'A.C. vi provvede dandone comunicazione scritta all'I.A. ed imputando all'I.A. i maggiori oneri sostenuti mediante trattenuta sui crediti da liquidare e/o sulla garanzia, fatti salvi il mancato rilascio del certificato di verifica di conformità, l'irrogazione delle eventuali penali e l'eventuale applicazione delle procedure di risoluzione del contratto in caso di grave inadempimento suscettibile di pregiudicare salute e sicurezza di utenti e lavoratori. Resta comunque impregiudicato il risarcimento degli eventuali danni conseguenti all'inadempimento. In ogni caso l'A.C. si riserva di provvedere a riparazioni e altri interventi manutentivi ritenuti necessari, anche in relazione ad eventi imprevisi o urgenti. L'A.C. provvederà a quantificare il risarcimento dovuto dall'I.A., salvo il maggior danno, sulla base dei prezzi Consip o, in mancanza, dei prezzi rilevati dai principali listini di mercato in vigore alla data della contestazione, relativi ad attrezzature, elettrodomestici ed arredi.

20.6.3. MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI - TERMICI - APPARECCHIATURE A GAS

L'esecuzione di tutti i tipi di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria su impianti elettrici, termici, apparecchiature a gas (cucine, bollitori, boiler ecc.) e sulle cappe di aspirazione presenti nelle sedi scolastiche compete esclusivamente al gestore della rete elettrica; in caso di anomalie oppure di malfunzionamento di parti dell'impianto elettrico (luci, prese, ecc.), dell'impianto termico (termosifoni che perdono o non scaldano), delle apparecchiature a gas, della cappa di aspirazione e di approvvigionamento del gas, possono pertanto intervenire esclusivamente gli incaricati del suddetto gestore. Nei casi descritti l'I.A. è tenuta ad attivarsi informando le scuole d'infanzia ed i nidi comunali oppure chiamando i numeri telefonici comunicati dall'A.C. con riferimento alle scuole d'infanzia statali e dell'obbligo. Durante l'esecuzione del servizio l'I.A. deve sempre tenere in funzione le cappe di aspirazione ubicate nelle cucine.

L'I.A. deve sempre spegnere gli impianti termici e a gas, per garantire le condizioni di sicurezza ed evitare danni nei locali durante i periodi di chiusura (vacanze natalizie e pasquali) e, durante le vacanze estive, per garantire le condizioni di perfetta efficienza all'inizio del nuovo anno di esercizio. Per consentire la corretta conservazione dei campioni di analisi, l'I.A. deve spegnere gli impianti secondo le tempistiche riportate più oltre in materia nel presente Capitolato.

20.6.4. UTENZE GAS AD USO COTTURA

Prima dell'avvio dell'appalto, con le modalità comunicate dall'A.C. l'I.A. deve volturare a proprio nome le utenze relative al gas ad uso cottura presenti presso le cucine dei plessi del pre-obbligo; durante il periodo di durata dell'appalto la relativa spesa è pertanto a carico dell'I.A. Restano a carico dell'A.C. le altre utenze con riserva di accollarle all'I.A. previo accordo con l'A.C.

ART. 21 MODALITÀ DI COMUNICAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI E DELLE DERRATE

21.1. PROGRAMMAZIONE E PRENOTAZIONE DEI PASTI

Entro le ore dieci e venti minuti (10,20) del mattino l'Ufficio Gestione Ristorazione del Dipartimento Servizi Educativi (in seguito Ufficio Gestione Ristorazione) comunica quotidianamente all'I.A. i seguenti dati: a) il numero di pasti la cui erogazione è prevista per il giorno successivo a quello di tale comunicazione, dal lunedì al venerdì con riferimento ai plessi in cui il servizio è erogato tutti i giorni della settimana; b) il numero dei pasti previsti per il giorno in cui è stato calendarizzato il servizio, con riferimento ai plessi in cui tale servizio non è erogato tutti i giorni della settimana; c) il numero dei pasti confermati per il giorno stesso in cui l'I.A. deve provvedere alla consegna di detti pasti nelle scuole per la distribuzione agli utenti.

L'A.C. comunica i dati di cui ai precedenti punti a), b) e c) mediante piattaforma informatica di sua proprietà, cui l'I.A. deve accedere previo accreditamento a proprio carico.

L'I.A. deve eseguire l'attività di prenotazione dei pasti alle condizioni e con le modalità riportate al medesimo *Allegato 2* al presente Capitolato.

L'I.A. deve consegnare i pasti con le procedure e modalità descritte ai successivi paragrafi.

21.2. PROTOCOLLI DI TRASPORTO E DI CONSEGNA DI PASTI E DERRATE

Per ciascun terminale di distribuzione dei pasti e delle derrate l'I.A. deve emettere il relativo documento di trasporto, redatto in duplice copia in base alle norme vigenti. Il documento deve contenere data, orario d'inizio del trasporto, orario di consegna in ogni sede, generalità del cedente i beni, del cessionario dei beni e dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione di natura, qualità e quantità (in cifre) dei beni ceduti, numerazione progressiva. La consegna dei pasti e delle derrate deve avvenire in presenza di personale addetto dell'I.A. La mancanza di ascensori e/o di montacarichi nei plessi oppure l'impossibilità temporanea del relativo utilizzo non è causa esimente la responsabilità dell'I.A., né costituisce causa di forza maggiore in caso di ritardo o danni nella fase di consegna dei pasti e delle derrate; l'I.A. deve pertanto dotarsi di adeguati strumenti e misure per affrontare e superare tale criticità suscettibile di pregiudicare l'esecuzione del servizio di trasporto e consegna a regola d'arte.

21.3. ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI VEICOLATI

L'I.A. deve consegnare i pasti veicolati nei locali adibiti a refettorio delle scuole dell'obbligo, nell'orario indicato dalle scuole medesime o dall'A.C. e comunque in un orario

tassativamente ricompreso tra le ore 11.00 (undici) e le ore 12,10 (dodici e dieci minuti), senza deroga alcuna. L'I.A. deve consegnare i pasti veicolati d'emergenza alle scuole ed ai nidi d'infanzia compatibilmente con le esigenze di tali strutture. In nessun caso l'I.A. può ritardare la consegna dei pasti. Gli eventuali ritardi dovuti a cause di forza maggiore non imputabili all'I.A. devono essere debitamente comprovati e documentati, fermo restando che l'I.A. deve comprovare di avere eseguito con diligenza ogni processo direttamente ed indirettamente connesso alle operazioni di consegna dei pasti.

21.4. ORARI DI CONSEGNA DELLE DERRATE CRUDE

Nei nidi e nelle scuole d'infanzia l'I.A. deve consegnare le derrate alle singole sedi (ivi compresa la consegna ai nidi la cui gestione è affidata a terzi e nei quali i pasti sono pertanto preparati da personale alle dirette dipendenze degli affidatari) tassativamente in un orario compreso tra le ore 7,30 (sette e trenta minuti) e le ore 8,45 (otto e quarantacinque minuti) del medesimo giorno di utilizzo di tali derrate, senza deroga alcuna. Gli eventuali ritardi dovuti a cause di forza maggiore non imputabili all'I.A. devono essere debitamente comprovati e documentati, fermo restando che l'I.A. deve comprovare di avere eseguito con diligenza ogni processo direttamente ed indirettamente connesso alle operazioni di consegna delle derrate.

È ammessa la consegna non giornaliera esclusivamente con riferimento a derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto, ecc.; in nessun caso l'I.A. può consegnare derrate non deperibili con frequenze superiori alla settimana.

La consegna dei pasti per la somministrazione deve avvenire nell'orario indicato dai nidi e dalle scuole medesime o dall'A.C.

ART. 22 BENI DI CONSUMO

L'I.A. deve fornire i beni di consumo occorrenti e/o finalizzati alla consumazione dei pasti da parte degli utenti, nonché trattarli in base a quanto riportato nei successivi paragrafi del presente articolo.

22.1 BENI DI CONSUMO PER I PASTI VEICOLATI E RELATIVO TRATTAMENTO

In tutte le scuole dell'obbligo di ciascun lotto aggiudicato nonché in due plessi del pre-obbligo, in una scuola d'infanzia del lotto 5 e in una scuola d'infanzia nel lotto 1, che fruiscono entrambe sempre di pasti veicolati in quanto prive di cucina interna e di lavastoviglie, l'I.A. deve fornire i beni di consumo di seguito riportati.

A ciascun utente l'I.A. deve fornire rispettivamente: un vassoio a scomparto, un bicchiere, un piatto per il primo, un piatto per il secondo, un piatto per il contorno (oppure un piatto bicomparto), una ciotola oppure un bicchiere per la frutta, posate, due tovaglioli di carta; a richiesta dell'A.C. l'I.A. deve fornire un set di forchette e coltelli in acciaio inossidabile fino ad un massimo di due coltelli e di due forchette per ciascuna classe servita.

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili, con le seguenti caratteristiche e specifiche tecniche:

- bicchieri in polipropilene/melamina alti circa dieci (10) centimetri, con diametro di circa sette (7) centimetri ed interno liscio, non colorati;
- piatto fondo in melamina per il primo, di colore chiaro ed idoneo a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore; l'I.A. deve definire le relative misure previo accordo con l'A.C.;
- piatto bicomparto in melamina per il secondo ed il contorno, di colore chiaro ed idoneo a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore; l'I.A. deve definire le relative misure previo accordo con l'A.C.;

- ciotola in polipropilene/melamina con diametro di circa dieci (10) centimetri ed interno liscio, di colore chiaro;
- posate in acciaio inossidabile diciotto/dieci (18/10), con lunghezza rispettivamente di: coltelli circa venti (20) centimetri, forchette e cucchiari circa diciotto (18) centimetri, cucchiaini circa dodici (12) centimetri. Tutta la posateria deve essere priva di saldature e dotata del fondo del manico arrotondato;
- tovaglioli in carta a doppio velo e con dimensioni non inferiori a centimetri 33 x 33;
- i vassoi biscomparto di colore arancio.

Il materiale delle stoviglie potrà alternativamente essere ceramica o porcellana bianca qualora l'I.A. fornisca adeguata documentazione che comprovi l'assoluta infrangibilità e innocuità della stoviglia in relazione all'uso in un ambiente scolastico. Tutto il materiale di consumo elencato deve essere di filiera UE, infrangibile, atossico e specifico per alimenti. Per garantire l'uniformità di dotazione delle stoviglie in tutti i lotti, prima dell'acquisto, per ogni tipologia di stoviglia l'I.A. deve presentare all'A.C. idonea campionatura, con allegata la dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi dei Regolamenti CE 1935/2004 e s.m.i. – UE 10/2011 e s.m.i., nonché la scheda tecnica comprensiva di prove di cessione a caldo, ad eccezione della posateria. L'A.C. verificherà e autorizzerà esplicitamente l'uso dei materiali indicati.

L'I.A. deve tempestivamente sostituire le stoviglie ai primi segni di usura, qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide, oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, e quelle per qualunque altra causa inutilizzabili, con stoviglie nuove in possesso delle medesime caratteristiche e specifiche tecniche elencate.

Per cause di forza maggiore non imputabili all'I.A., previa richiesta motivata e documentata dell'I.A., in sostituzione delle stoviglie riutilizzabili l'A.C. può autorizzare per un limitato periodo da essa definito l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432:2002 ed idoneo al contatto con gli alimenti, fermo restando che l'I.A. deve comprovare di avere eseguito con diligenza ogni processo direttamente ed indirettamente connesso alla fornitura delle stoviglie riutilizzabili.

L'I.A. deve inoltre fornire idonei contenitori per il prelievo di posate e bicchieri da parte degli utenti, senza alcuna confezionatura.

Per evitarne il relativo rovesciamento o altri rischi, piatti, bicchieri e ciotole devono essere sagomati in modo da essere perfettamente collocati negli scomparti dei vassoi utilizzati per la distribuzione dei pasti. Qualora gli scolavassoi in dotazione non siano compatibili con le dimensioni dei vassoi utilizzati per le stoviglie pluriuso, l'I.A. deve fornirne di nuovi; parimenti l'I.A. deve fornire gli armadi eventualmente necessari per lo stoccaggio delle stoviglie riutilizzabili.

All'interno delle sedi di esecuzione del servizio l'I.A. deve eseguire le operazioni di consegna, stoccaggio e recupero delle stoviglie senza arrecare turbativa alcuna alla regolare esecuzione del servizio, avvalendosi di apposite procedure dirette a velocizzare il flusso degli utenti che hanno terminato di consumare il pasto.

Al termine della somministrazione dei pasti l'I.A. deve recuperare le stoviglie utilizzate e provvedere al relativo lavaggio nell'edificio di destinazione del servizio; qualora in tale edificio non fosse presente una lavastoviglie l'aggiudicatario è tenuto ad installarla entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Se la disponibilità di spazi e di impiantistica non permettono tale soluzione l'I.A. dovrà curare il trasporto delle stoviglie presso idonei ambienti in cui effettuare il lavaggio e la sanificazione, utilizzando mezzi a ridotto impatto ambientale (tipologia almeno Euro 6 con alimentazione a metano e/o GPL e/o elettrici).

In osservanza alle norme vigenti in materia di riduzione dell'impatto ambientale, gli ambienti di lavaggio delle stoviglie devono essere collocati all'interno del centro di cottura utilizzato per la fornitura dei pasti oppure, in alternativa, in altri stabilimenti dedicati al lavaggio ubicati nella Città Metropolitana di Torino.

Tutto il materiale in carta e in carta/tessuto (ad esempio salviette, tovaglioli di carta, carta igienica, rotoli da cucina, ecc.) utilizzato nei centri di cottura, nei plessi del pre-obbligo e nelle scuole dell'obbligo deve essere conforme ai criteri ecologici di cui al DM 65 del 10 marzo 2020, sezione D.b.6; il materiale in carta e in "carta tessuto" usato 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. Nei centri di cottura e nei magazzini l'I.A. deve utilizzare contenitori ricaricabili per detergenti ed altri prodotti di pulizia, conformemente alla norma UNI EN 13429/2005.

22.2 BENI DI CONSUMO PER PASTI PREPARATI IN LOCO E RELATIVO TRATTAMENTO

In tutti i plessi del pre-obbligo di ciascun lotto aggiudicato l'I.A. deve utilizzare le stoviglie multiuso in dotazione in tali plessi. Nel corso dell'appalto l'I.A. deve provvedere al reintegro delle stoviglie mancanti (piatti, posate, bicchieri, ecc.); al termine dell'appalto l'A.C. assumerà a tutti gli effetti la proprietà anche delle stoviglie reintegrate dall'I.A. senza ulteriori oneri e senza che l'I.A. abbia nulla a pretendere.

Per cause di forza maggiore non imputabili all' I.A., previa richiesta motivata e documentata dell'I.A., in sostituzione delle stoviglie riutilizzabili l'A.C. può autorizzare per un limitato periodo da essa definito, l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432:2002 ed idoneo al contatto con gli alimenti, fermo restando che l'I.A. deve comprovare di avere eseguito con diligenza ogni processo direttamente ed indirettamente connesso alla fornitura delle stoviglie riutilizzabili.

L'I.A. deve provvedere al lavaggio delle stoviglie mediante l'utilizzo delle lavastoviglie in dotazione presso le cucine di tali plessi. Qualora sia temporaneamente impossibile l'utilizzo della lavastoviglie oppure sia impossibile il lavaggio delle stoviglie presso le cucine, l'I.A. deve provvedere alla fornitura e al lavaggio di posate, piatti e bicchieri con le modalità riportate al precedente paragrafo.

22.3. CONSUMO DELL'ACQUA

Con riferimento ad entrambe le tipologie di pasti riportate nei precedenti paragrafi, per consentire agli utenti il consumo dell'acqua della rete cittadina, l'I.A. deve fornire idonee caraffe. Ai fini della dimostrazione del possesso delle relative caratteristiche e delle specifiche tecniche, prima dell'avvio del servizio l'I.A. deve presentare all'A.C. idonea campionatura delle caraffe con allegata la dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi dei Regolamenti CE 1935/2004 e s.m.i., UE 10/2011 e s.m.i., nonché la relativa scheda tecnica. L'I.A. deve:

- agli utenti delle scuole dell'obbligo e del pre-obbligo, fornire idonee caraffe di colore azzurro, arancione, giallo, verde, in materiale plastico resistente ed atossico, munite di coperchio; la capacità di ciascuna caraffa non deve essere superiore a 1,5 litri. Il numero delle caraffe deve essere proporzionato a quello degli utenti presenti in ciascun tavolo; l'A.C. si riserva di richiedere all'I.A. l'integrazione del numero delle caraffe fino al rapporto massimo di una (1) caraffa ogni quattro (4) utenti, senza alcun onere per l'A.C.;

- in ogni plesso scolastico, riempire le caraffe presso un punto di erogazione (rubinetto) dedicato esclusivamente al servizio e dotato di comandi non manuali. Qualora nelle scuole dell'obbligo e/o nelle cucine non sia presente un punto di erogazione con tali caratteristiche e qualora sia tecnicamente possibile l'I.A. deve installare un rubinetto dotato di comandi non manuali;
- collocare le caraffe sui tavoli degli utenti delle scuole dell'obbligo e in quelle del pre-obbligo nelle quali l'I.A. deve provvedere direttamente a sporzionamento e distribuzione dei pasti.

Le caraffe devono essere collocate al riparo da fonti di calore e dai raggi solari diretti. Qualora il personale educativo/scolastico richieda all'I.A. la fornitura di acqua di rete agli utenti dei plessi del pre-obbligo al di fuori dell'orario previsto per il consumo di pasti e merende, l'I.A. deve provvedere al riempimento delle caraffe al punto di erogazione identificato e alla relativa sanificazione; previa richiesta del personale educativo/scolastico l'I.A. deve inoltre sanificare giornalmente anche i bicchieri utilizzati dagli utenti. L'I.A. deve consegnare al personale scolastico le caraffe piene d'acqua ed i bicchieri sanificati; la raccolta delle caraffe e dei bicchieri da sanificare compete al personale educativo/scolastico, il quale provvede alla relativa consegna agli addetti dell'I.A. Le fasi descritte devono avvenire in momenti distinti, nei termini e con le modalità concordati tra l'I.A. ed il personale educativo/scolastico.

In merito alla somministrazione ed erogazione dell'acqua di rete l'I.A. deve osservare quanto riportato più oltre in merito e nell'*Allegato 8* al presente Capitolato.

Per accompagnare il consumo dei pasti da parte dell'utenza, l'I.A. deve somministrare l'acqua della rete cittadina nelle apposite caraffe come riportato più sopra nel presente Capitolato. Qualora tale somministrazione non sia temporaneamente possibile l'I.A. deve fornire acqua minerale, come indicato nelle *Tablelle Merceologiche*, nella misura di cinquanta (50) centilitri per ciascun utente, in bottiglie da un litro e mezzo (1,5) oppure da due (2) litri. L'I.A. può nuovamente somministrare l'acqua di rete previa autorizzazione dell'A.C. In merito alla somministrazione ed all'erogazione dell'acqua di rete l'I.A. deve osservare quanto riportato nell'*Allegato 8* al presente Capitolato.

In particolare l'I.A. è tenuta ad eseguire periodiche analisi chimiche e microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alle norme vigenti. Tali analisi devono avere periodicità almeno annuale in base a quanto stabilito dall'A.C. e riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati. In ogni plesso le analisi devono comunque essere eseguite non oltre quindici (15) giorni consecutivi dalla data di avvio dell'appalto ed entro il medesimo termine dalla data di avvio di ciascun anno educativo/scolastico. L'I.A. deve eseguire anche le eventuali analisi straordinarie eventualmente richieste dall'A.C. in presenza di rilevazioni che comportino la somministrazione dell'acqua minerale agli utenti. Entro al massimo ventiquattro (24) ore dalla data in cui ne è entrata in possesso l'I.A. deve comunicare all'A.C. l'evidenza dei risultati di entrambi i tipi di analisi.

Qualora il personale educativo/scolastico richieda all'I.A. la fornitura di acqua di rete agli utenti dei plessi del pre-obbligo al di fuori dell'orario previsto per il consumo di pasti e merende, l'I.A. deve provvedere al riempimento delle caraffe al punto di erogazione identificato e alla relativa sanificazione; nel merito l'I.A. deve osservare quanto più sopra riportato nel presente Capitolato in tema di specifiche delle caraffe per l'acqua di rete.

ART. 23 DERRATE ALIMENTARI

23.1. RIFERIMENTI NORMATIVI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

L'I.A. deve approvvigionarsi di derrate e bevande conformi ai CAM, requisiti indicati nell'*Allegato 9 "Tablelle Merceologiche"* al presente Capitolato, ai "Criteri Microbiologici per

Prodotti Alimentari – Produzione e Commercializzazione/Distribuzione - Allegato 1 - Protocollo Tecnico rev. 4/2017” emanato dalla Regione Piemonte e s.m.i., alle “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo” e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi e s.m.i emanate dalla Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano (rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016) e s.m.i. e alle “Linee Guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti” - Progetto Regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n. 780 del 18/12/2011, nonché alle “Linee Guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti” - Progetto Regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n. 780 del 18/12/2011.

La frutta e la verdura fresca e quella c.d. di IV gamma devono essere biologiche oppure ottenute con produzione integrata in base alle norme stabilite dalla Regione in cui sono state coltivate oppure dal commercio equo e solidale come riportato nelle citate *Tabelle Merceologiche*. L'ortofrutta biologica deve essere stata coltivata nel territorio nazionale e l'ortofrutta di produzione integrata nella Regione Piemonte. L'I.A. deve limitarne al minimo indispensabile i passaggi intermedi ed avvalersi di fonti di approvvigionamento prossime al diretto produttore, privilegiando forme di cooperazione tra gli stessi coltivatori. Tali prodotti devono pertanto avere una filiera tutta piemontese, dalla produzione, alla distribuzione fino al consumo finale. Le carni bovine devono essere di razza piemontese come riportato nelle *Tabelle Merceologiche*. L'I.A. non può utilizzare alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Con riferimento alla legislazione igienico - sanitaria l'I.A. deve osservare la L. 283/1962 e s.m.i., il relativo Regolamento attuativo D.P.R. 327/80 e s.m.i., i Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 e loro s.m.i., nonché il Regolamento di Igiene emanato dal Comune di Torino. L'I.A. è comunque tenuto ad osservare scrupolosamente tutte le norme europee, nazionali, regionali, anche di carattere secondario, che disciplinano la materia degli alimenti e delle bevande.

23.2. ETICHETTATURA, IDENTIFICAZIONE E TRATTAMENTO DELLE DERRATE

Le derrate devono avere etichette conformi alle norme che regolano la materia, con particolare riferimento al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. L'I.A. non può utilizzare derrate prive o con etichettatura incompleta e/o prive della traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantirne la rintracciabilità, gli alimenti semilavorati e gli alimenti riconfezionati dall'I.A. e conservati presso i centri di cottura, le cucine delle scuole del pre-obbligo e/o distribuiti nelle sedi di esecuzione del servizio devono essere identificati con la fotocopia dell'etichetta originale oppure con i seguenti dati contenuti nell'etichetta originale: nome del prodotto, marchio e/o nome del produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza; per i prodotti semilavorati è necessaria anche la destinazione d'uso.

Gli alimenti conservati in confezioni aperte, travasati o riconfezionati (ad esempio sottovuoto), oltre ad essere identificati come sopra indicato, devono riportare la data di apertura della confezione e quella entro la quale i prodotti devono essere utilizzati e/o consumati (shelf-life del prodotto determinata dall'I.A.). Ogniqualvolta l'alimento viene riconfezionato, previa apposizione di etichetta adesiva dedicata ed esclusiva (non si possono utilizzare etichette recuperate da altre referenze), su cui deve essere riportata la shelf-life calcolata, secondo procedura aziendale, dalla data della prima apertura della confezione originale. Le confezioni non originali di tutti gli alimenti consegnati alle sedi di esecuzione del servizio devono sempre essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale; sono

ammesse fotocopie cumulative esclusivamente per i prodotti destinati alle cucine delle scuole del pre-obbligo e consumati nella stessa giornata.

Ogni fornitura di carne bovina destinata alle sedi del pre-obbligo deve essere accompagnata dall'etichetta originale o in fotocopia attestante le caratteristiche indicate nelle citate *Tabelle Merceologiche*.

In caso di alimenti riconfezionati da consumarsi nei giorni successivi a quello di consegna e/o utilizzo, l'I.A. deve conservare l'etichetta apposta sul prodotto fino all'esaurimento del prodotto stesso.

I contenitori isotermici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome del plesso scolastico destinatario, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero di porzioni.

Detti contenitori devono inoltre essere completamente riciclabili e i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432. Ai fini dell'esecuzione dei controlli e della rintracciabilità, con riferimento ai pasti preparati *in loco* tutte le etichette di tutti i prodotti utilizzati nella giornata devono essere disponibili nella cucina per l'intera settimana; il lunedì successivo, al termine del servizio, le etichette potranno essere eliminate.

23.3. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

L'I.A. deve espressamente e chiaramente identificare con la dicitura "prodotti destinati al Comune di Torino", tutti i prodotti alimentari, ivi compresi i semilavorati, preparati il giorno del consumo, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini destinati all'esecuzione del servizio.

Nelle operazioni di stoccaggio delle derrate nei propri magazzini, l'I.A. deve separare i prodotti ortofrutticoli provenienti da coltivazioni biologiche da quelli convenzionali e a produzione integrata. A garanzia della corretta gestione dello stoccaggio l'I.A. deve applicare la metodologia della rotazione delle merci secondo il sistema "F.I.F.O." (First in First out) e "F.E.F.O." (First Expired First Out).

I prodotti alimentari scaduti presenti nei locali e negli stabilimenti dell'I.A., nonché nelle cucine e nei refettori non possono essere riciclati; essi devono pertanto essere identificati e trattati come prodotti non conformi e immediatamente eliminati. Con riferimento ai prodotti non conformi per shelf-life superata, prescritta dalle *Tabelle merceologiche*, l'I.A. deve individuare e documentare la destinazione d'uso in base all'apposita procedura, che l'I.A. deve esibire a prima richiesta dell'A.C. In base alle diverse tipologie di pasti, l'I.A. deve conservare le derrate con le modalità di seguito descritte.

Con riferimento ai pasti veicolati, le carni, le verdure e la frutta fresca c.d. di IV gamma, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o in frigoriferi distinti e alle temperature previste dalle norme vigenti; qualora siano conservate nella medesima cella, le carni rosse e bianche devono essere separate e correttamente protette. I prodotti cotti refrigerati devono essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra zero gradi centigradi e quattro gradi (0°C/+4°C). Le uova fresche devono essere conservate in base alle prescrizioni della procedura aziendale dell'I.A., quelle pastorizzate devono essere conservate in frigorifero e comunque nel ripiano più basso. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiale idoneo al contatto con gli alimenti. Nei centri cottura e nei punti di distribuzione periferici l'I.A. non può utilizzare pentolame e recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno. L'I.A. non può utilizzare pentolame, attrezzature e utensili usurati suscettibili di pregiudicare la sicurezza delle derrate e degli alimenti. I prodotti a lunga conservazione quali pasta, riso, legumi, cereali e farina devono essere conservati in confezioni ben chiuse per evitare attacchi da parassiti. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie

devono essere conservati nelle confezioni originali o posti in contenitori muniti di coperchio di limitata capacità, riposti separatamente e correttamente identificati ai fini della tracciabilità. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta che indichi espressamente e chiaramente destinazione d'uso, data di produzione e data prevista per il consumo. Su tutte le confezioni originali aperte delle derrate deperibili e non deperibili devono essere riportate espressamente e chiaramente la data di apertura e la shelf-life determinata in base alle procedure aziendali partendo dalla data dell'apertura della confezione. Tutte le derrate non conservate nelle confezioni originali oppure riconfezionate dall'I.A. devono essere espressamente e chiaramente identificate con gli opportuni e necessari dati ai fini della tracciabilità, quali marchio, prodotto, lotto, ecc., la data di scadenza oppure il termine minimo di consumo (TMC) originale, la data della prima apertura della confezione originale e la shelf-life determinata secondo le procedure aziendali partendo dalla data della prima apertura della confezione originale.

Con riferimento ai pasti preparati *in loco* i prodotti crudi refrigerati in attesa di cottura devono essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra zero gradi centigradi e più quattro gradi (0°C/+4°C). Le uova devono essere conservate in base alle prescrizioni della procedura aziendale dell'I.A. e comunque nel ripiano più basso del frigorifero. I prodotti a lunga conservazione quali pasta, riso, legumi, cereali e farina devono essere conservati in confezioni ben chiuse per evitare attacchi dei parassiti. Nelle cucine non possono essere utilizzati pentolame e recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie devono essere conservati nelle confezioni originali o posti in contenitori muniti di coperchio di limitata capacità, riposti separatamente e correttamente identificati ai fini della tracciabilità. Su tutte le confezioni aperte delle derrate alimentari deperibili e non deperibili deve essere riportata la data di apertura e la shelf-life determinata in base alle prescrizioni delle procedure aziendali partendo dalla data della prima apertura della confezione originale.

Tutti i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili.

A prima richiesta dell'A.C. ed in base alle indicazioni dell'A.C. medesima, nei plessi del pre-obbligo l'I.A. deve provvedere allo stoccaggio in frigorifero di prodotti, anche non alimentari, destinati agli utenti.

23.4 SCONGELAMENTO

Con riferimento ai pasti veicolati, qualora necessario lo scongelamento dei prodotti surgelati deve essere eseguito in celle frigorifere a temperatura compresa tra zero e quattro gradi centigradi (0°C/+4°C) il giorno precedente il consumo oppure direttamente in cottura qualora previsto dalle indicazioni del produttore; in assenza di alternative e controindicazioni, è ammesso lo scongelamento in acqua corrente fredda. I prodotti in scongelamento nelle celle devono essere identificati con le medesime procedure e modalità riportate nel presente Capitolato in merito alla conservazione delle derrate; l'I.A. deve inoltre indicare espressamente e chiaramente la data e l'ora di inizio dello scongelamento. Lo scongelamento in cella o in acqua corrente fredda o il parziale scongelamento in acqua corrente fredda devono essere documentati con la registrazione della data e dell'ora di inizio e fine scongelamento o parziale scongelamento oltre alla temperatura dell'acqua e del prodotto scongelato. Per lo scongelamento dei prodotti l'I.A. deve stabilire nello studio H.A.C.C.P. i limiti critici dei tempi e delle temperature per il controllo e monitoraggio della fase dello scongelamento medesimo.

Con riferimento ai pasti preparati *in loco*, l'I.A. deve effettuare il trasporto dei prodotti surgelati in conformità all'Allegato C - Parte I del D.P.R. 327/1980. Per abbreviare i tempi di scongelamento ed agevolare la preparazione dei pasti nelle cucine l'I.A. può trasportare alcune materie prime, prevalentemente verdure e pesce in fase di scongelamento, nel rispetto delle norme vigenti; in base al parere della Regione Piemonte - Direzione Sanità Pubblica - Settore Igiene e Sanità Pubblica, del 6 dicembre 2002, con riferimento al trasporto delle materie prime in fase di scongelamento l'I.A. deve rispettare le seguenti condizioni:

- la temperatura di partenza delle materie prime surgelate deve essere inferiore o pari a meno diciotto gradi centigradi ($\leq -18^{\circ}\text{C}$). L'I.A. deve prevedere la registrazione dell'ora e della temperatura di partenza del prodotto;
- i prodotti devono essere inseriti in contenitori isotermitici;
- il trasporto non può durare più di due ($\leq +2$) ore;
- il trasporto deve essere effettuato in automezzi coibentati;
- la temperatura delle materie prime surgelate all'arrivo (cucina periferica) non deve essere superiore a meno otto gradi centigradi ($\leq - 8^{\circ}\text{C}$); l'I.A. deve registrare le temperature su apposita modulistica;
- l'utilizzo delle materie prime deve avvenire tassativamente entro e non oltre la mattinata; non è ammessa la conservazione di materie prime per periodi più lunghi di quelli strettamente necessari alle preparazioni del giorno;
- i piani di autocontrollo aziendali devono specificamente normare e validare le procedure e le modalità del trasporto degli alimenti in fase di scongelamento.

ART. 24 MANIPOLAZIONE E COTTURA

L'I.A. deve eseguire tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti nei locali adibiti a cucina oppure nei centri di cottura, in base ai massimi livelli di qualità igienica, in base alle norme che regolano la materia e a quanto stabilito nel presente Capitolato e nei relativi Allegati, nonché alle procedure aziendali di cui l'I.A. è tenuta a dotarsi. A prima richiesta dell'A.C., l'I.A. deve esibire e dimostrare di adempiere agli obblighi sopra riportati. Tutti gli alimenti devono essere preparati e cucinati il giorno stesso in cui devono essere consumati. Per la cottura degli alimenti l'I.A. deve utilizzare esclusivamente pentole in acciaio inossidabile oppure in vetro oppure in altri metalli eventualmente richiesti dall'A.C.; l'I.A. non deve utilizzare pentole né alcun altro recipiente in alluminio, senza possibilità di deroga alcuna.

24.1. PREPARAZIONE E METODI DI COTTURA

L'I.A. deve eseguire le operazioni che precedono la cottura nonché procedere alla cottura con le seguenti modalità:

- i legumi secchi devono essere posti in ammollo per alcune ore secondo le procedure aziendali o indicazione del produttore, con due (2) ricambi di acqua. Durante la fase di ammollo l'addetto dell'I.A. deve verificare l'eventuale presenza di corpi estranei e di insetti infestanti;
- i cereali secchi prima dell'utilizzo devono essere sciacquati abbondantemente in acqua; durante questa fase l'addetto deve verificare l'eventuale presenza di corpi estranei e di insetti infestanti;
- le verdure da consumarsi crude devono essere preparate tassativamente nel medesimo giorno del relativo consumo;

- con riferimento ai pasti veicolati, le verdure da consumarsi cotte devono tassativamente essere ulteriormente passate in brasiera, salvo diversa indicazione da parte dell'A.C.;
- la carne tritata deve essere macinata nel medesimo giorno del relativo consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate il giorno del consumo e immediatamente prima delle operazioni di cottura;
- i secondi piatti di cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti nella friggitrice, ma devono essere cotti in forni a termoconvezione;
- le confezioni degli ortaggi in quarta (IV) gamma da consumarsi crudi devono essere aperte al momento del condimento, ossia poco tempo prima del consumo;
- gli alimenti cucinati devono essere mantenuti alla temperatura di sessanta/sessantacinque gradi centigradi (60°C/65°C) fino al momento del consumo o, se veicolati in legame refrigerato, riattivati a tale temperatura al momento del consumo, in conformità alle norme igieniche che regolano la materia; nel merito gli studi H.A.C.C.P. aziendali devono assicurare il rispetto di tale requisito attraverso il costante monitoraggio e la registrazione della temperatura nelle fasi successive alla cottura e fino al termine del consumo.

Sono tassativamente vietate le frittiture.

L'I.A. non deve raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente oppure sottoporli ad immersione in acqua.

E' ammesso il taglio delle croste e il taglio delle porzioni dei formaggi derivanti da forme intere (ad esempio toma, bra, raschera) il giorno precedente il consumo esclusivamente in presenza di un flusso H.A.C.C.P. che ne preveda lo stoccaggio in cella frigorifera la notte precedente e il controllo come un C.C.P.; il relativo trasporto può avvenire sia in vaschette termosaldate per alimenti, sia in contenitori gastronorm in acciaio.

E' ammesso l'approvvigionamento di salumi, prosciutti ed affini (ad esempio bresaola, arrosto di tacchino e manzo stufato da somministrarsi freddi, ecc.) sul mercato di prodotti già affettati, confezionati e sigillati. L'I.A. può affettarli e porzionarli il giorno precedente il consumo esclusivamente in presenza di un flusso H.A.C.C.P. che ne preveda lo stoccaggio in cella frigorifera la notte precedente e il controllo come un C.C.P.; il relativo trasporto può avvenire sia in vaschette termosaldate per alimenti, sia in contenitori gastronorm in acciaio.

I prodotti semilavorati e/o affettati conservati nella cella devono essere espressamente identificati secondo quanto più sopra riportato nel presente Capitolato in materia di conservazione delle derrate.

Per garantire un miglior controllo delle temperature i prodotti da utilizzare per le preparazioni alimentari devono essere prelevati dalle celle in piccoli lotti.

La preparazione di piatti freddi a base di carne, verdura, salumi e formaggi deve avvenire in appositi locali in base alle norme che regolano la materia.

Con esclusivo riferimento ai pasti preparati *in loco* l'I.A. deve:

- consegnare le carni (bovine, avicole, suine) in tagli già preparati per la cottura, quali fettine ed arrosti ed etichettati con i dati utili ai fini della tracciabilità (marchio, prodotto, lotto, ecc.), la data di scadenza originale e per le carni bovine la documentazione attestante l'appartenenza alla razza piemontese come richiesto nelle *Tablette merceologiche* o alla tipologia biologica;
- consegnare i formaggi derivanti da forme intere (ad esempio toma, bra e raschera) tagliati in quarti, senza crosta, confezionati sottovuoto ed etichettati con i dati utili ai fini della tracciabilità (marchio, prodotto, lotto, ecc.), la data di scadenza o termine minimo di consumo (TMC) originale.

Con riferimento ai pasti veicolati, esclusivamente con riferimento ai seguenti alimenti è ammessa la cottura il giorno precedente il relativo consumo: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o di piatti complessi (ad esempio di hamburger di carne o pesce con spinaci, di crocchette di pollo, ecc.).

L'I.A. deve immediatamente raffreddare le suddette preparazioni con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, in base alle norme che regolano la materia; dopo l'abbattimento i prodotti devono essere posti in recipienti idonei e conservati in celle oppure in frigoriferi a temperatura compresa tra zero e quattro gradi centigradi (0°C/+4°C), nel rigoroso rispetto della catena del freddo. La mondatura, il lavaggio e il taglio delle verdure da consumarsi cotte (ad esempio contorni, sughi, minestre, passati) sono ammessi il giorno precedente la cottura ed il consumo. Sulla base di documentazione supportata da studi H.A.C.C.P. ed analisi validate, l'A.C. si riserva di autorizzare l'I.A. alla cottura di altre preparazioni il giorno precedente il relativo consumo.

ART. 25 TABELLE DIETETICHE – MENU - FORNITORI

25.1 TABELLE DIETETICHE E TRATTAMENTO DEGLI ALIMENTI

Sia in caso di derrate crude, sia in caso di preparazione di tutti i tipi di pasti, l'I.A. deve rispettivamente fornire e/o utilizzare gli alimenti descritti e nelle quantità di cui all'*Allegato 10 "Tabelle dietetiche"* al presente Capitolato, nelle quali sono riportati tutti i pesi ed i dosaggi espressi in grammi e litri degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso in conseguenza del relativo scongelamento. In qualsiasi momento l'A.C. si riserva di modificare le *Tabelle dietetiche*, come riportato nel successivo paragrafo del presente articolo.

In fase di confezionamento, per ciascuna preparazione alimentare destinata alla veicolazione in ciascuna sede, è ammessa un'eccedenza di peso non superiore al cinque per cento (5%) del peso netto; non è ammessa una variazione di peso in difetto.

Le bilance aziendali con cui l'I.A. garantisce il peso devono essere sottoposte a tarature secondo un'apposita procedura predisposta dall'I.A., la quale deve conservare le evidenze delle tarature ed esibirle a prima richiesta dell'A.C. o dei soggetti incaricati dall'A.C. delle relative verifiche. Sulla base delle Tabelle Dietetiche che indicano anche le grammature "a crudo" degli alimenti, all'inizio di ogni anno educativo/scolastico l'I.A. deve predisporre la tabella della conversione "a cotto" dei piatti previsti nel menu, che l'I.A. deve presentare all'A.C.

Con riferimento al pre-obbligo l'I.A. deve inoltre predisporre un'ulteriore istruzione operativa che consenta, sulla base della tabella delle grammature "a cotto", di sporzionare le derrate anche con l'ausilio di attrezzature/contenitori/piatti campione. A prima richiesta dell'A.C. l'I.A. deve utilizzare il sistema del piatto campione.

Nelle scuole dell'obbligo e qualora richiesto dall'A.C. anche nei plessi del pre-obbligo, per garantire il rispetto della grammatura e del dosaggio, l'I.A. deve utilizzare la metodica del piatto campione ed utilizzare la medesima metodica per ogni componente del pasto non distribuito a numero; il piatto campione deve essere esposto in luogo ben visibile per tutta la durata della distribuzione, in seguito alla quale l'I.A. deve eliminare il piatto.

Mediante l'impiego di adeguati utensili e di strumenti di pesatura l'I.A. deve garantire il rispetto delle grammature nelle fasi di porzionatura e distribuzione dei pasti, sulla base delle indicazioni dell'A.C. e delle autorità sanitarie competenti in materia.

L'A.I. deve inoltre verificare che le/gli insegnanti che accompagnano ai pasti, con particolare attenzione ai nuovi insegnanti, siano informati sulla corretta modalità di somministrazione dei pasti, senza aggiunte, sottrazioni o sostituzioni arbitrarie.

25.2. MENU

In via generale i menu sono articolati rispettivamente in menu invernale e menu estivo, comprensivi di variazioni stagionali. In considerazione delle condizioni del clima la data d'introduzione dei menu è stabilita dall'A.C. con congruo preavviso all'I.A.; l'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menu di cui all'*Allegato 11 "Menu"* al presente Capitolato nelle quantità previste dalle *Tablette Dietetiche*. In qualsiasi momento l'A.C. si riserva di modificare le *Tablette Dietetiche* al fine di adeguarle a nuove esigenze, dovute ad esempio all'aggiornamento dei Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia (LARN) oppure a sperimentazioni o ad altri motivi o a sopraggiunte esigenze individuate dall'A.C.

L'A.C. si riserva di apportare variazioni alla *Tablette Dietetiche* ed ai menu in termini di modifica del piatto, di aumento o diminuzione marginali del peso e/o del dosaggio nonché integrazioni, senza oneri per l'A.C. ed alcun diritto o pretesa dell'I.A. Per migliorare la qualità del servizio con particolare riferimento alle risultanze delle periodiche indagini di soddisfazione condotte presso l'utenza, l'A.C. si riserva di apportare modifiche ai menu avvalendosi anche delle osservazioni e dei suggerimenti di merito dell'I.A. e di altri soggetti qualificati.

25.2.1. STRUTTURA DEI MENU

Il menu del pranzo destinato agli utenti delle scuole dell'obbligo (scuole primarie e secondarie di primo grado) si articola in: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane o grissini, frutta o dessert, acqua di rete a volontà.

L'A.C. si riserva di richiedere all'I.A. l'inserimento dei piatti unici in sostituzione del primo e del secondo piatto oppure in sostituzione del primo piatto e del contorno; a prima richiesta dell'A.C. l'I.A. è tenuta a provvedere senza nulla pretendere e senza alcun onere per l'A.C. In caso di non conformità di una o più parti del menu eventualmente riscontrate dall'I.A. al momento della relativa distribuzione che ne comportino la necessità di sostituzione, tassativamente entro e non oltre sessanta (60) minuti l'I.A. deve provvedere alla fornitura del piatto sostitutivo utilizzando il punto di cottura più vicino, anche una cucina del pre-obbligo. In caso di accertata impossibilità nella consegna del piatto sostitutivo, previo accordo con l'A.C., l'I.A. deve sostituire tale piatto con gli alimenti e le modalità descritte nel prospetto che segue, fermo restando che l'avvenuta sostituzione non elimina la non conformità che l'A.C. contesterà all'I.A.

PIATTO DA SOSTITUIRE	ALIMENTI SOSTITUTIVI
PRIMO PIATTO	Pasta oppure riso oppure una merendina confezionata oppure cioccolata in tavolette oppure un budino
SECONDO PIATTO	Tonno oppure formaggio oppure prosciutto
CONTORNO	Insalata di IV gamma oppure succo di frutta
FRUTTA	Mousse di frutta oppure un dessert oppure una merendina confezionata

Il menu del pranzo destinato agli utenti del pre-obbligo (nidi e scuole d'infanzia) si articola rispettivamente in un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane o grissini, frutta o dessert ed acqua di rete a volontà. Nel pre-obbligo l'I.A. deve fornire anche la merenda e acqua di rete a volontà qualora la merenda non preveda una bevanda in associazione.

Agli utenti dei nidi d'infanzia di età inferiore ai dodici (12) mesi l'I.A. deve fornire acqua minerale conforme alle tabelle di cui all'*Allegato 9 "Tablette Merceologiche"* al presente Capitolato; per la predisposizione dei menu destinati a tali utenti di età inferiore ai dodici (12)

mesi, l'I.A. deve osservare quanto previsto all'*Allegato 10 "Tabelle dietetiche"* al presente Capitolato.

25.2.2. VARIAZIONI DEI MENU IN CASO DI EVENTI IMPREVEDIBILI

Qualora nelle nelle scuole dell'obbligo sopraggiunga l'impossibilità di utilizzo del refettorio a causa di eventi imprevedibili (ad esempio allagamento da rotture di tubazioni, abbondanti precipitazioni, indifferibilità dell'esecuzione di lavori, ecc.) e sia pertanto indispensabile distribuire i pasti nelle aule di ciascuna classe, con riferimento ai menu l'I.A. deve adottare la procedura d'emergenza riportata all'*Allegato 13 "Indicazioni operative per la gestione dei pasti di emergenza" nelle scuole dell'obbligo e del pre-obbligo* al presente Capitolato.

Nel pre-obbligo (nidi e scuole d'infanzia) la sopraggiunta impossibilità di utilizzare le attrezzature indispensabili (ad esempio a causa della relativa rottura) per la realizzazione di alcuni piatti, può comportare l'attivazione di un menu d'emergenza con preparazioni alimentari per la cui realizzazione non siano necessarie le suddette attrezzature.

In caso d'inagibilità della cucina e quindi della conseguente impossibilità di preparare i pasti freschi, l'I.A. deve fornire pasti veicolati.

Prima dell'avvio dell'appalto e successivamente prima dell'avvio del servizio relativo a ciascun anno educativo, l'A.C. trasmette all'I.A. i menu d'emergenza che l'I.A. deve attivare in caso di guasto improvviso di attrezzature e/o inagibilità della cucina. Qualora si renda indispensabile la somministrazione di pasti veicolati, l'I.A. deve rilevare e registrarne le temperature in fase di ricevimento dei pasti nel plesso; l'I.A. deve eseguire tale operazione anche in caso di fornitura di pasti veicolati nei nidi d'infanzia affidati a terzi in cui la preparazione dei pasti è effettuata dal personale alle dipendenze dei relativi affidatari.

Anche con riferimento ai menu d'emergenza l'I.A. deve utilizzare le stoviglie riutilizzabili in dotazione nei plessi del pre-obbligo ed eventualmente reintegrarle come più sopra indicato, fatti salvi gli eventuali impedimenti di natura tecnica/operativa che ne pregiudichino l'utilizzo riportati nei precedenti paragrafi; in tal caso previa richiesta dell'I.A. alle condizioni descritte in tali paragrafi l'A.C. si riserva di autorizzare l'utilizzo stoviglie monouso in possesso di caratteristiche e specifiche tecniche di idoneità al contatto con gli alimenti, biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

In caso di attivazione di un menu d'emergenza, l'I.A. deve operare affinché i propri addetti operanti nella cucina diano la tempestiva comunicazione al personale dei nidi e delle scuole d'infanzia comunali e/o statali; gli addetti dell'I.A. devono avvisare il suddetto personale e l'Ufficio Gestione Ristorazione circa l'avvenuto ripristino del menu ordinario calendarizzato. In caso di sopravvenuta impossibilità, certificata da soggetti qualificati e validata dall'A.C., totale o parziale del/i centro/i cottura a produrre il numero e la qualità dei pasti afferenti al/i lotto/i aggiudicato/i, a causa di eventi imprevedibili (quali ad esempio la mancata erogazione di acqua, energia elettrica e gas, eventi meteorologici eccezionali, allagamenti, ecc.), e l'I.A. intenda trasferire il processo di preparazione dei pasti presso un altro centro di cottura, il legale rappresentante dell'I.A. deve trasmettere immediatamente all'A.C. la relativa planimetria che dettagli locali, spazi e modalità di funzionamento, nonché una dichiarazione contenente le seguenti informazioni:

- motivo della sostituzione;
- indirizzo del centro cottura sostitutivo;
- capacità produttiva a produrre i pasti relativi al servizio;
- tempo necessario per il trasferimento al nuovo centro ivi compresa la possibilità di preparare i pasti;
- tempo necessario al ripristino del centro sostituito;
- data presunta in cui il centro sostituito tornerà ad essere pienamente funzionante;

- completa conformità dell'intero processo di produzione dei pasti nel centro cottura sostitutivo a tutti i documenti di gara ed a tutte le norme che regolano la materia;
- comprova e documentazione del fatto che la sopravvenuta impossibilità del/i centro/i cottura a produrre il numero e la qualità dei pasti afferenti al/i lotto/i aggiudicato/i, è dovuta a cause di forza maggiore non imputabili all'I.A., avendo l'I.A. eseguito con diligenza ogni processo direttamente ed indirettamente connesso alle operazioni da svolgersi nel centro cottura, anche in termini di prevenzione e riduzione del rischio della suddetta impossibilità.

L'I.A. deve preparare i pasti nel centro di cottura sostitutivo in base agli *Allegati relativi* al presente Capitolato; l'I.A. deve prestare la massima attenzione nella preparazione delle diete speciali, in riferimento alle quali anche in tale centro l'I.A. deve tassativamente rispettare il contenuto degli schemi dietetici trasmessi dall'I.A. stessa all'A.C.

25.2.3. VARIAZIONI MASSIME DEL MENU IN CASO DI MANCATA REPERIBILITÀ DELLE DERRATE

Con le modalità sotto descritte l'I.A. è tenuta a richiedere all'A.C. di derogare al menu ordinario calendarizzato e di apportarvi le necessarie variazioni in via d'urgenza a causa della sopravvenuta irreperibilità delle derrate necessarie alla predisposizione del menu ordinario; prima della richiesta all'A.C. l'I.A. deve avere esperito tutte le possibili esplorazioni di mercato per approvvigionarsi di tali derrate. L'I.A. deve trasmettere la richiesta all'A.C., corredata dalla documentazione emessa dai soggetti competenti (ad esempio di associazioni di categoria di produttori, ecc.) che comprovi l'irreperibilità di ciascuna derrata irreperibile (a livello regionale, nazionale ecc.) entro le ore quindici (15.00) del giorno precedente a quello dell'attivazione del menu calendarizzato che deve essere variato; qualora l'A.C. non si esprima sulla richiesta di deroga entro le ore sedici (16.00) del medesimo giorno l'I.A. può variare il menu. Entro le ore undici (11.00) del giorno deve essere somministrato il menu variato. L'I.A. deve comunicare la variazione a tutte le sedi di esecuzione del servizio interessate; prima dell'inizio del servizio deve apportare le relative correzioni al menu calendarizzato esposto nei refettori delle scuole dell'obbligo.

Indipendentemente dal numero di lotti aggiudicati, per ciascun anno solare l'I.A. non può variare il menu per mancata reperibilità delle derrate oltre il limite del cinque per cento (5%). Per calcolare tale limite l'A.C. considera tutte le sedi di tutti gli ordini scolastici in cui l'I.A. deve eseguire il servizio e calcola il rapporto tra il numero totale di pasti variati e quello dei pasti erogati nel suddetto periodo. Qualora nell'anno solare il servizio sia eseguito solo parzialmente (ad esempio qualora l'appalto inizi nel mese di febbraio), ai fini del calcolo l'A.C. considera il rapporto tra il numero totale di pasti variati e quello dei pasti dalla data di inizio dell'appalto fino al termine dell'anno solare. Nei mesi di giugno e dicembre l'Ufficio Gestione Ristorazione comunica le variazioni effettuate dall'I.A.; nel mese di dicembre l'A.C. comunica anche il riepilogo delle variazioni dell'anno solare. Tali riepiloghi, dettagliati per ciascun ordine scolastico e tasso di variazione delle diverse tipologie di derrate variate (carni bianche, carni rosse, formaggi, verdure, ecc.) costituiranno elementi essenziali per l'A.C. per la valutazione dell'esecuzione del servizio a regola d'arte. Il mancato rispetto del limite del 5%, può comportare l'irrogazione delle relative penali.

25.2.4. VARIAZIONI DEL MENU IN CASO DI PASTI ECCEDENTARI

Qualora nei plessi del pre-obbligo la conferma del numero dei pasti prenotati, effettuata il medesimo giorno del relativo consumo, ecceda il dato previsionale comunicato dall'A.C. all'I.A. il giorno antecedente il consumo, l'I.A. può allestire i pasti in eccedenza con l'utilizzo di derrate non deperibili appositamente stoccate dall'I.A. presso ogni cucina. Qualora i pasti

in eccedenza siano pari o superiori a dieci (10), l'I.A. deve provvedere ad un'ulteriore consegna di derrate conformi al menu giornaliero calendarizzato.

25.3 PASTI FREDDI - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN CASO DI INAGIBILITÀ DEI LOCALI

In caso di necessità quali ad esempio l'inagibilità del refettorio, a prima richiesta dell'A.C. nelle scuole dell'obbligo l'I.A. deve fornire in via continuativa i pasti direttamente nelle aule delle classi, fino all'avvenuto ripristino delle condizioni che consentano nuovamente l'utilizzo del refettorio. L'I.A. deve fornire tali pasti in legume fresco-caldo o in legume refrigerato, in monoporzione, confezionati in contenitori in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, biodegradabile e compostabile conformemente alla norma UNI EN 13432:2002. I contenitori devono essere termosaldati direttamente nel centro di cottura dell'I.A., inseriti in box termici, trasportati nella sede scolastica e trasportati e distribuiti nelle aule. In base alla circolare n. 79 del 16 ottobre 1980 del Ministero della Sanità, il servizio di distribuzione nelle aule non è soggetto ad alcuna autorizzazione da parte dell'autorità sanitaria competente (S.C.I.A. o atto equivalente). L'I.A. deve eseguire la pulizia delle aule prima dell'esecuzione del servizio nonché sanificare i banchi prima e dopo il consumo dei pasti.

A prima richiesta dell'A.C., qualora necessario l'I.A. deve fornire i pasti veicolati, con le medesime modalità previste dal presente Capitolato e dai relativi Allegati, anche presso le sedi scolastiche c.d. "polmone", ossia le sedi che ospitano temporaneamente utenti provenienti da altre sedi.

25.4. MENU ALTERNATIVI

Previa richiesta dell'utenza l'I.A. deve fornire menu privi rispettivamente di: carne di maiale, carne, carne e pesce, proteine animali. Previa richiesta dell'A.C. l'I.A. deve inoltre fornire menu con caratteristiche particolari compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura con riferimento ai pasti delle scuole dell'obbligo, oppure con l'attrezzatura e la cucina con riferimento ai pasti del pre-obbligo. L'I.A. può veicolare tali menu alternativi in gastronomia a condizione che il numero di porzioni sia sufficiente per il mantenimento delle temperature previste; qualora fornisca il menu alternativo in monoporzione l'I.A. deve osservare quanto più oltre riportato nel presente Capitolato in materia di diete speciali per i pasti veicolati, nonché fornire il medesimo frutto servito nel menu del vitto comune. Per la medesima tipologia di prodotto, l'I.A. può effettuare a campione il rilevamento della temperatura dei menu alternativi confezionati in monoporzione.

25.5. DIETE SPECIALI – CRITERI GENERALI

A decorrere dal primo giorno di esecuzione del servizio, con le modalità indicate dall'A.C. l'I.A. deve elaborare gli schemi dietetici speciali destinati a tutta l'utenza che ne abbia necessità, ivi compresi gli adulti aventi titolo a consumare i pasti.

Indipendentemente dal numero dei lotti aggiudicati, a tale fine l'I.A. deve disporre di almeno un/a (1) dietista, in possesso dell'abilitazione all'esercizio di tale professione, in ragione di ogni duemilasettecento (2.700) pasti giornalieri e come meglio specificato più sopra nella descrizione di tale figura professionale. Gli schemi dietetici devono essere elaborati, come definito nell'*Allegato 12* al presente Capitolato, entro al massimo due (2) giorni lavorativi dalla data di ricevimento della documentazione ricevuta dall'A.C., essere attivati nelle sedi di esecuzione del servizio ed essere trasmessi all'A.C. entro al massimo i tre (3) giorni lavorativi successivi oppure entro altro termine individuato dall'A.C.; previa richiesta dell'I.A. l'A.C. può concedere all'I.A. eventuali deroghe ai suddetti termini qualora ritenga che il numero delle richieste di diete speciali sia particolarmente elevato.

Gli schemi dietetici, elaborati sulla base dei menu riportati nel presente Capitolato e nei relativi Allegati, devono di norma essere predisposti in corrispondenza della rotazione dei menu da estivo ad invernale e viceversa, ed in funzione dell'inizio dell'anno educativo/scolastico con particolare riferimento ai nuovi utenti. Gli schemi dietetici non devono discostarsi dai menu del pasto comune.

L'A.C. può richiedere all'I.A. eventuali variazioni degli schemi dietetici, ad esempio in caso di variazione della certificazione medica, di cambio di fascia d'età come riportato nelle *Tabelle Dietetiche*; anche in tali casi l'I.A. deve procedere alla relativa predisposizione entro i termini sopra riportati

In tutti i lotti aggiudicati l'I.A. deve uniformare gli schemi dietetici destinati agli utenti con la medesima patologia ed appartenenti alla medesima fascia d'età, come indicato nelle *Tabelle Dietetiche*.

Con riferimento ad alcune tipologie di diete speciali (ad esempio in caso di patologie quali celiachia, allergie, diabete, ecc.) l'I.A. deve utilizzare i prodotti specifici riportati nelle *Tabelle Merceologiche*. Con riferimento alle fasi di gestione delle diete per patologie legate all'alimentazione, ivi compresa la celiachia, l'I.A. deve osservare le procedure operative operative di cui all'*Allegato 12* al presente Capitolato, con particolare riferimento alla fase di preparazione e distribuzione delle diete speciali qualora prevista.

Per la predisposizione delle diete speciali l'I.A. deve dotarsi di apposite ed idonee attrezzature, utensili e ausili (ad esempio guanti in lattice) che consentano la corretta preparazione di diete per intolleranze ed allergie diverse da quelle più comuni, quale ad esempio l'allergia da alimenti contenenti nichel e da contatto con il nichel.

25.5.1. DIETE SPECIALI PER I PASTI VEICOLATI

In caso di preparazione di pasti veicolati, l'I.A. deve fornire i pasti dietetici (le diete speciali) in un piatto monoporzione idoneo al contatto con gli alimenti e all'uso previsto, termosaldato, di filiera comunitaria, in materiale biodegradabile e compostabile conformemente alla norma UNI EN 13432:2002. I pasti dietetici, che devono essere somministrati caldi, devono essere preparati in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore, conservazione alla temperatura di zero gradi centigradi - più quattro gradi centigradi (0°C/+4°C). Il relativo trasporto deve avvenire in modo tale da prevenire contaminazioni crociate da tipologie di diete differenti e garantire il mantenimento delle suddette temperature, che nei punti di distribuzione non deve superare i dieci gradi centigradi (+10°C). Al momento del ricevimento presso le sedi di esecuzione del servizio l'I.A. deve rilevare e registrare la temperatura di tutte le monoporzioni, ponendo molta cautela e cura ad evitare qualsiasi contaminazione. Prima della relativa somministrazione, i pasti dietetici da consumare caldi devono essere riattivati in un apposito forno a microonde che l'I.A. deve collocare presso ciascun punto di distribuzione, nonché modulati sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo a settantacinque gradi centigradi (+75°C). A prima richiesta dell'A.C., qualora opportuno, l'I.A. deve dotarsi di ulteriori forni a microonde con oneri a proprio carico.

Il riscaldamento dei pasti dietetici deve essere effettuato immediatamente prima dell'arrivo di ciascun utente destinatario e deve essere servito previa la completa eliminazione della pellicola di copertura. L'I.A. non può né travasare né trasferire il pasto dietetico in altri piatti; in via eccezionale esclusivamente in caso di eventi imprevedibili non imputabili all' I.A. i pasti dietetici possono essere travasati in piatti monouso.

L'I.A. deve dotarsi di una dettagliata procedura oppure istruzione di lavoro relativa alla gestione delle diete speciali, conoscibile e facilmente comprensibile da parte degli addetti dell'I.A.

25.5.2. DIETE IN BIANCO

Previa richiesta da parte del personale educativo/scolastico l'I.A. deve predisporre anche apposite diete in bianco; le composizioni di tali diete, che non necessitano di certificato medico, sono riportate nelle *Tablette Dietetiche*. Le diete in bianco devono avere una durata massima di sette (7) giorni lavorativi; qualora fornisca tale dieta in monoporzione, l'I.A. deve osservare quanto riportato nel precedente articolo in materia di diete speciali per i pasti veicolati. Per la medesima tipologia di prodotto, l'I.A. può effettuare a campione il rilevamento della temperatura delle diete in bianco confezionate in monoporzione.

ART. 26 - CONDIMENTI

L'I.A. deve eseguire le operazioni di condimento con le modalità sotto descritte.

Con riferimento ai pasti veicolati:

- le verdure crude devono essere condite nei refettori con l'utilizzo di olio extra vergine d'oliva; le verdure cotte devono essere condite nel centro di cottura con olio extra vergine d'oliva, eventualmente aromatizzato. Qualora previsto nella ricetta oppure richiesto dagli utenti, l'I.A. deve provvedere ad un'ulteriore aggiunta di olio extra vergine d'oliva presso i refettori;
- le paste asciutte devono essere condite direttamente nel piatto al momento della distribuzione;
- il formaggio grattugiato deve essere aggiunto al momento del pasto;
- per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse l'I.A. deve utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva; durante la distribuzione dei pasti in ogni refettorio devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto e il sale.

Nei centri cottura, come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie, deve essere utilizzato olio extra vergine di oliva.

Con riferimento ai pasti preparati *in loco*, tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio extra vergine di oliva o burro conformemente a quanto indicato agli *Allegati relativi* al presente Capitolato.

ART. 27 SELEZIONE - QUALIFICA E CONTROLLO DEI FORNITORI

L'I.A. deve dotarsi di adeguate procedure contenenti rispettivamente: modalità operative e criteri di valutazione per la selezione e qualifica di tutti i propri fornitori di qualsiasi bene e servizio connesso direttamente ed indirettamente all'esecuzione del servizio, criteri per il mantenimento nonché di monitoraggio, verifica e controllo degli stessi, azioni da intraprendere in caso di esiti negativi degli audit e delle verifiche effettuati presso tali fornitori ed ogni altra modalità e/o criterio e/o interventi necessari ai fini di selezione, qualifica e controllo dei fornitori per consentire l'esecuzione del servizio a regola d'arte.

L'I.A. deve trasmettere le suddette procedure all'A.C. entro il 31 ottobre di ogni anno. L'ammissione dei fornitori di prodotti e/o servizi all'I.A. deve essere autorizzata dall'A.C.; trascorsi cinque (5) giorni consecutivi dalla data di ricevimento della relativa comunicazione da parte dell'I.A. senza che l'A.C. abbia espresso parere contrario su ciascun fornitore, i fornitori sono ammessi.

L'I.A. deve costantemente monitorare, controllare e verificare acquisizione e mantenimento dei requisiti dei fornitori selezionati, nonché monitorare e controllare l'efficacia del loro sistema di autocontrollo e la rispondenza delle forniture ai requisiti del presente Capitolato,

dei relativi Allegati, a quanto offerto in sede di offerta tecnica e alle norme che regolano la materia.

L'I.A. deve applicare le suddette procedure a materie prime, semilavorati, intermedi, prodotti pronti e servizi.

L'I.A. deve avere per ogni referenza un elenco di più fornitori, al fine di affrontare utilmente le criticità del mercato e garantire in ogni caso la quantità e qualità degli approvvigionamenti necessari per ordini giornalieri e capitolato.

Con riferimento a ciascun prodotto ricompreso nelle *Tablette Merceologiche*, a prima richiesta dell'A.C. l'I.A. deve presentare un prospetto indicante: nome, sede, telefono, mail del fornitore, marca, nome e sede del produttore, regione/stato di provenienza delle materie prime; a prima richiesta dell'A.C. l'I.A. deve inoltre esibire le relative schede tecniche e date di esecuzione degli audit presso produttori e fornitori. Le schede tecniche aggiornate devono essere sempre accessibili a prima richiesta dei soggetti incaricati dall'A.C. per i relativi controlli.

Almeno una volta all'anno l'I.A. deve eseguire un audit almeno presso i seguenti fornitori: panifici, stabilimenti di produzione di formaggi, centri di sezionamento e confezionamento delle carni. Con riferimento alle tipologie di ortofrutta e di tutti gli altri alimenti in riferimento ai quali l'A.C. richiede la filiera piemontese, l'I.A. deve eseguire appositi audit, ivi compresi i campionamenti e le analisi, presso i punti di approvvigionamento e i produttori agricoli, con le modalità indicate dall'A.C. Relativamente agli eventuali fornitori dei servizi di manutenzione almeno una volta all'anno l'I.A. deve eseguire almeno un audit presso le sedi di lavorazione ed un audit di verifica successivo.

Ai fini dell'esecuzione del servizio a regola d'arte e di mantenimento e miglioramento della qualità di tutte le forniture, l'I.A. può comunque eseguire gli audit con frequenza superiore a quella annua nonché presso ogni altro proprio fornitore, oltre a quelli sopra riportati; in ogni caso, a prima richiesta dell'A.C. l'I.A. deve eseguire gli audit presso altri fornitori oltre a quelli sopra riportati.

L'I.A. deve trasmettere all'A.C. l'esito di tutti gli audit entro ventiquattro (24) ore dalla data in cui è venuta in possesso del relativo esito; in caso di riscontrate criticità, carenze, non conformità parziali o totali derivanti dal mancato rispetto dei criteri microbiologici e chimici di derrate ed alimenti e/o nella fornitura del servizio di manutenzione, e pertanto di riscontrate necessità di miglioramenti di aspetti delle forniture, l'I.A. deve immediatamente attivare gli opportuni interventi correttivi nei confronti dei fornitori, a pena del mancato referenziamento e/o l'esclusione dall'elenco dei fornitori selezionati. In tali casi l'I.A. deve trasmettere all'A.C. l'oggetto delle anomalie riscontrate, le azioni correttive apportate dal fornitore ed il relativo esito. Qualora l'I.A. non intervenga tempestivamente oppure gli audit abbiano dato nuovamente esito negativo, l'A.C. può richiedere all'I.A. di eseguire ulteriori audit presso il fornitore; qualora l'I.A. non li esegua l'A.C. si riserva la facoltà di farli eseguire da propri incaricati, imputando i maggiori oneri all'I.A. mediante trattenuta sui crediti da liquidare, fatti salvi il mancato rilascio del certificato di verifica di conformità, l'irrogazione delle relative penali e l'eventuale applicazione delle penali.

ART. 28 IGIENE DELLA PRODUZIONE

In tutte le fasi della produzione ed in quelle di esecuzione l'I.A. deve osservare i livelli e gli standard di qualità igienica previsti dalle norme che regolano la materia, dai criteri microbiologici per i prodotti alimentari riportati nel presente Capitolato e nei relativi Allegati, nonché dalle *"Linee guida per il controllo"* ai sensi del Regolamento UE 2017/625, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali.

28.1. PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

L'I.A. deve essere in possesso di un apposito Piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici, elaborato ed applicato in ogni fase di esecuzione del servizio conformemente al Regolamento CE 852/2004; in tale Piano l'I.A. deve inoltre recepire le disposizioni operative indicate nell'*Allegato 19* al presente Capitolato. L'I.A. deve elaborare i diagrammi di flusso relativi alle preparazioni previste dai menu, suddivisi fra pasti preparati *in loco* e pasti preparati nei centri di cottura e nelle scuole sedi del progetto MENSA FRESCA e veicolati nelle scuole. In tali diagrammi l'I.A. deve descrivere il processo di produzione e di lavorazione, dalle fasi rispettivamente di ricevimento delle merci, stazionamento/stoccaggio refrigerato, preparazioni precedenti la cottura (apertura delle confezioni, nettatura e taglio e lavaggio dei vegetali, scongelamento, preparazione degli impasti a freddo), cottura, abbattimento e taglio qualora necessario, riattivazione, stazionamento caldo successivo a cottura, confezionamento, porzionatura e somministrazione, fino alla fase di sanificazione dei locali e delle attrezzature, prestando particolare attenzione agli stazionamenti durante la produzione, nonché al rischio di contaminazioni crociate in tutte le fasi. L'esecuzione di tutte le fasi citate è indispensabile ed inderogabile ai fini della regolarità di esecuzione del servizio con particolare riferimento alla prevenzione di ogni possibile rischio; nei diagrammi l'I.A. deve pertanto considerarle tutte fatta salva l'eventuale elaborazione di altre fasi nel piano di autocontrollo. I diagrammi possono riguardare ogni singola preparazione o raggruppamenti di preparazioni simili o analoghe fra loro (ad esempio primi in brodo, primi asciutti, secondi impanati ecc.). In ogni caso l'I.A. deve adottare un sistema che rappresenti la sequenza logico-temporale delle fasi, ad esempio numerandole ed identificando con una definizione che descriva sinteticamente l'evento o l'attività (ad esempio: 1. Ricevimento delle materie prime, 2. Stoccaggio, ecc.). L'I.A. deve monitorare e registrare in modo puntuale, e non a campione, le fasi ritenute Punti Critici di Controllo (CCP). In tutte le sedi di esecuzione del servizio l'I.A. deve depositare la copia della parte del piano relativa alle fasi di esecuzione del servizio, oltre ad un documento in cui Essa deve registrare immediatamente le non conformità aziendali riscontrate. Entro dieci (10) giorni consecutivi dalla data dell'aggiudicazione ed all'inizio di ogni anno educativo/scolastico l'I.A. deve trasmettere all'A.C. i manuali di autocontrollo dei centri di cottura e delle sedi decentrate, completo di procedure, istruzioni di lavoro e fac-simile dei moduli utilizzati per le registrazioni, nonché, in via immediata, ogni variazione apportata ai manuali. Qualora lo ritenga opportuno, l'A.C. si riserva di motivare e richiedere all'I.A., la quale è tenuta a provvedere, modifiche ai suddetti documenti.

Tali procedure includono la comunicazione senza indugio all'A.C. degli inadempimenti di qualunque entità rilevati dall'I.A. (diete non somministrate o diverse, ritardi, temperature non conformi, minor numero di pasti o di grammatura degli stessi ecc.), affinché possano essere adottati gli opportuni provvedimenti di competenza per la prevenzione, riduzione o rimedio al danno potenziale o attuale. La mancata comunicazione verrà attribuita a carenza nell'attività di autocontrollo e sanzionata conseguentemente.

28.2. PIANO DELLE ANALISI

L'I.A. deve dotarsi di un piano delle analisi distinto tra il centro di cottura e le sedi di esecuzione del servizio. Per la valutazione dei risultati dei tamponi di superficie l'I.A. deve applicare i criteri di indicati nell'allegato della "DECISIONE DELLA COMMISSIONE dell'8 giugno 2001 che fissa le norme per i controlli regolari delle condizioni igieniche generali, svolti dagli operatori negli stabilimenti conformemente alla direttiva 64/433/CEE sulle condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche e alla

direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile”.

Con riferimento alle scuole dell'obbligo, l'I.A. deve eseguire l'analisi su un prodotto finito ed un tampone di superficie sulle attrezzature impiegate nella distribuzione quali ad esempio mestoli, forchettoni, cucchiai, vassoi, ecc.

I campionamenti devono essere eseguiti nelle scuole più lontane dal centro di cottura oppure in quelle in cui è maggiormente difficoltoso garantire la corretta temperatura degli alimenti a causa dell'esiguo numero di pasti. Nel merito, prima dell'inizio di ciascun anno educativo/scolastico e prima dell'avvio dell'appalto per ciascun lotto aggiudicato l'I.A. deve comunicare all'A.C. in quali scuole Essa intende eseguire i campionamenti.

I tamponi di superficie devono prendere in considerazione almeno i seguenti elementi: Microrganismi mesofili aerobi a trenta gradi (30°C) ed *Enterobacteriacee*.

Con riferimento ai nidi d'infanzia, alle scuole d'infanzia ed alle scuole sedi del progetto MENSA FRESCA, dal mese di ottobre a maggio l'I.A. deve eseguire il campione di analisi su un prodotto finito. All'avvio dell'appalto l'A.C. comunicherà all'I.A. il numero di analisi da effettuare.

L'I.A. deve eseguire il medesimo numero di tamponi di superficie, quali superfici di lavoro, attrezzature o attrezzi quali ad esempio tritacarne, teglie, piani di lavoro, mestoli e utensili, ecc. I tamponi di superficie devono prendere in considerazione almeno i seguenti elementi: Microrganismi mesofili aerobi a trenta gradi (30°C) ed *Enterobacteriacee*.

L'I.A. deve conservare presso gli stabilimenti di produzione i piani di analisi e gli esiti dei campionamenti; a prima richiesta dell'A.C. o degli incaricati dall'A.C. per i relativi controlli l'I.A. deve trasmettere o esibire le copie di tali documenti.

28.3. PROVE DI CESSIONE A CALDO

L'I.A. deve eseguire le prove di cessione a caldo a temperature non inferiori a ottanta gradi centigradi (+80°C), condotte su contenitori destinati al contatto con alimenti durante le fasi di cottura e somministrazione. L'I.A. deve disporre degli esiti di tali prove condotte su contenitori destinati al contatto con alimenti durante le fasi di riscaldamento in forni a microonde ed in particolare sulle stoviglie destinate alla somministrazione delle preparazioni alimentari quali piatti destinati ai pasti dietetici, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici, ecc. L'I.A. deve costantemente aggiornare gli esiti delle prove e trasmetterli sempre aggiornati all'A.C. all'inizio del servizio o qualora intervengano variazioni sul prodotto o materiale utilizzato.

28.4. FLUSSI OPERATIVI

L'I.A. deve comunicare all'A.C. l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nei centri di cottura, che non può comunque iniziare prima delle ore cinque (5.00) del mattino.

L'I.A. deve eseguire i flussi operativi in modo tale da garantire tassativamente che la produzione avvenga seguendo il c.d. "principio della marcia in avanti" per evitare contaminazioni tra i diversi prodotti in lavorazione ed ogni possibile rischio di incrocio tra sporco e pulito; a tale fine gli addetti non devono eseguire più operazioni contemporaneamente. L'organizzazione dei flussi operativi in ogni fase deve essere tale da consentire costantemente il regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo e contaminazioni. L'I.A. deve escludere la contaminazione da agenti esterni quali insetti e altri animali nocivi e/o infestanti; a tale fine l'I.A. deve costantemente garantire il mantenimento di adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

Per consentire la regolarità dei flussi operativi l'I.A. deve dotarsi di centri di cottura e di magazzini di stoccaggio delle derrate in possesso delle caratteristiche e delle specifiche tecniche riportate all'*Allegato 6* al presente Capitolato.

28.5. PRELIEVO E CONSERVAZIONE DI CAMPIONI DEI PASTI

I campioni dei pasti sono di uso e competenza esclusivi dell'A.C. e a disposizione di altre autorità preposte ai controlli e non possono pertanto essere utilizzati dall'I.A. senza l'autorizzazione dell'A.C.; l'I.A. può comunque trattenere altre quantità di prodotto senza incidere sulle grammature dei singoli piatti destinati all'utenza. L'A.C. si riserva di individuare e prescrivere all'A.C. ulteriori o più idonee modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario; a prima richiesta dell'A.C. l'I.A. deve provvedervi. Per garantire la rintracciabilità delle singole tipologie di pasti, giornalmente l'I.A. deve effettuare i prelievi di campioni con le modalità sotto descritte, in base alla tipologia dei pasti.

Con riferimento ai pasti veicolati, l'I.A. deve prelevare almeno quattro (4) campioni da cento (100) grammi di ogni portata del pasto comune, compresa la frutta di IV gamma e la frutta lavorata nel centro cottura (ad esempio macedonie e mix di frutta), confezionarli in sacchetti oppure in contenitori sterili chiusi ermeticamente, indicanti il riferimento *Comune di Torino*, l'alimento contenuto e la data del campione, e riporre n. due (2) campioni in cella frigorifera alla temperatura di quattro gradi centigradi (+4°C) per settantadue (72) ore e due (2) campioni nel congelatore alla temperatura di meno diciotto gradi centigradi (-18°C) per settantadue (72) ore; qualora la scadenza delle settantadue (72) ore avvenga nelle giornate di sabato o domenica, l'I.A. deve smaltire il campione il martedì successivo; il campione prelevato il venerdì anch'esso deve essere smaltito il martedì.

Con riferimento ai pasti preparati *in loco*, presso ogni cucina l'I.A. deve prelevare almeno due (2) campioni da cento (100) grammi di ogni portata del pasto comune compresi gli alimenti della merenda preparati *in loco*, confezionarli in sacchetti oppure in contenitori sterili chiusi ermeticamente, indicanti l'alimento contenuto e la data del campione e riporli nel frigorifero per settantadue (72) ore successive; qualora la scadenza delle settantadue (72) ore avvenga nelle giornate di sabato o domenica, l'I.A. deve smaltire il campione il martedì successivo; il campione prelevato il venerdì anch'esso deve essere smaltito il martedì.

28.6. RILEVAMENTO DI CORPI ESTRANEI

Qualora nel pasto siano rilevati corpi estranei (in seguito c.e.), l'I.A. è tenuta a comunicare immediatamente tale evento all'Ufficio Controllo Qualità del Servizio Ristorazione Scolastica; essa deve comunicare tutti gli elementi e le circostanze connessi al ritrovamento quali data, tipo di piatto in cui è stato ritrovato il corpo estraneo, ecc., compresa una rilevazione fotografica, ferma restando l'eventuale attivazione delle autorità competenti nei casi di maggiore gravità.

Sulla base delle informazioni ricevute dall'I.A. l'A.C. invia un proprio incaricato a ritirare il c.e. ritrovato. Qualora il c.e. estraneo sia stato trovato in una gastronom o in altro contenitore multirazione, l'I.A. deve prelevare parte dell'alimento insieme al c.e. ; l'I.A. deve eseguire tale operazione con la massima cautela per non toccare e/o né danneggiare il c.e.. L'I.A. deve riporre la frazione di alimento in un contenitore identificato. L'alimento contenuto nella gastronom o nel contenitore multirazione in cui è stato rilevato il c.e., deve essere eliminato e l'I.A. deve provvedere alla sostituzione nelle modalità indicate più sopra nel presente Capitolato in merito alla struttura dei menu nelle scuole dell'obbligo.

Nel caso in cui il c.e. venga rinvenuto direttamente in un piatto, l'I.A. deve conservare il piatto medesimo e il c.e. nelle medesime condizioni di ritrovamento fino alla relativa consegna all'A.C.

ART. 29 PREVENZIONE, RECUPERO E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

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 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.

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, eventuale piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere monitorate e calcolate.

Devono inoltre essere analizzati i motivi sulla base dei quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari, che potranno rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato 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 attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

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

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve co-progettare e condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate e attuate soluzioni appropriate al contesto locale quali, ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, ecc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, in applicazione degli artt. 10 e 12 della legge regionale 34/1993, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

La co-progettazione consiste nella partecipazione attiva a riunioni e preparazione di materiale utili a definire il sistema in questione, in collaborazione con rappresentanti del terzo settore, SIAN e servizio veterinario dell'ASL, dirigenti scolastici e altri soggetti potenzialmente

co-interessati, e alla sua successiva implementazione nella seconda parte dell'anno scolastico. Le eventuali spese saranno a carico delle società della ristorazione, in quota proporzionale al fatturato del periodo dei primi sei mesi di esecuzione del contratto.

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

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

ART. 30 PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

L'I.A. deve confezionare e trasportare gli alimenti in conformità con i capp. IV, V e X del Reg. CE 852/2004 ed alle norme che regolano la materia.

Il pane non deve essere appoggiato a terra e deve essere trasportato in sacchi di carta resistente agli strappi anche se confezionato in materiale plastico adeguatamente microforato, biodegradabile/compostabile in conformità alla norma UNI 13432:2002.

La frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, oppure in sacchetti di materiale plastico biodegradabile e compostabile per alimenti, idoneamente identificati con i dati necessari ai fini della tracciabilità e chiusi o protetti.

I mezzi di trasporto, che devono avere le caratteristiche e specifiche più sopra riportate nel presente Capitolato devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle norme citate. In base ad un'apposita procedura, che l'A.C. deve monitorare, valutare e verificare periodicamente, almeno una volta alla settimana l'I.A. deve sanificare a regola d'arte tutti i mezzi di trasporto in modo tale da evitare insudiciamenti e/o contaminazioni degli alimenti trasportati.

Nei mezzi l'I.A. deve esclusivamente trasportare le derrate destinate all'esecuzione del servizio, ad eccezione dell'eventuale trasporto autorizzato dall'A.C. di pasti e derrate per l'esecuzione di altri servizi di cui è committente il Comune di Torino.

Tutti gli automezzi devono esporre la dicitura: "Città di Torino - Ristorazione Scolastica - Trasporto Pasti".

ART. 31 CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI PER I PASTI DESTINATI ALLA VEICOLAZIONE

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione degli alimenti devono essere conformi ai capp. IV, V e X del Reg. CE 852/2004, sanificabili e idonee al trasporto degli alimenti.

L'I.A. deve utilizzare contenitori isotermici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalle norme vigenti e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni oppure di altro accorgimento atto a mantenere la chiusura. All'interno dei contenitori isotermici devono essere collocati contenitori gastronomici in acciaio inossidabile con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni oppure ad incastro, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature e di evitare la fuoriuscita di alimenti.

Il Parmigiano Reggiano deve essere grattugiato e confezionato nelle zone di produzione, come previsto dal disciplinare di produzione della DOP, e deve essere consegnato nelle

confezioni originali alle sedi di esecuzione del servizio, ossia cucine e punti di distribuzione. . Il Parmigiano Reggiano grattugiato non utilizzato come ingrediente nelle preparazioni alimentari e destinato all'utente finale deve essere in confezione monodose con le medesime caratteristiche come previsto dal disciplinare di produzione della DOP. Le gastronorm in acciaio inossidabile impiegate per il trasporto della pasta devono avere un'altezza non superiore a dieci (10) centimetri; quelle che contengono i vegetali in foglia cotti devono essere dotate di supporti forati, di materiale idoneo al contatto con gli alimenti e all'uso previsto, per consentire la scolatura dell'acqua residua.

I singoli componenti di ciascun pasto devono essere confezionati in contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni. Le gastronorm con sezione rettangolare, con una altezza superiore a venti (20) centimetri possono essere utilizzate solo per il trasporto delle insalate crude.

Gli alimenti trasportati nelle confezioni originali devono essere posti direttamente all'interno dei contenitori isotermici. L'I.A. non deve trasportare alimenti in confezioni originali all'interno delle gastronorm.

L'I.A. è tenuto a mantenere ed a sostituire in via immediata ogni tipo di utensile ed attrezzatura utilizzata per la veicolazione, qualora la tipologia utilizzata e/o rottura e/o usura siano suscettibili di pregiudicare l'esecuzione del servizio, con particolare riferimento alla relativa idoneità alla distribuzione dei pasti nelle sedi.

ART. 32 RILEVAZIONE DELLE TEMPERATURE

Per la rilevazione delle temperature da vitto comune, presso ciascuna sede di esecuzione del servizio l'I.A. deve dotarsi di un termometro, identificato in modo univoco e indelebile; con riferimento alla rilevazione delle diete speciali l'I.A. deve osservare quanto riportato nell'*Allegato 12* al presente Capitolato. Per eseguire le rilevazioni l'I.A. deve utilizzare termometri tarati la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento; il termometro primario deve avere una precisione di almeno mezzo grado centigrado (+/- 0,50°C).

Gli addetti al ricevimento degli alimenti e dei pasti veicolati, ivi compresi quelli di emergenza, devono rilevare le temperature entro un tempo utile da consentire le eventuali sostituzioni; gli addetti devono svolgere tale operazione con la massima rapidità per evitare stazionamenti a temperatura non controllata ed i conseguenti rischi.

A salvaguardia di sicurezza e salubrità dei pasti durante la fase di distribuzione, in ogni momento a prima richiesta dell'A.C., l'I.A. deve comprovare la circostanza che il limite critico stabilito nel proprio manuale di autocontrollo in merito all'accettabilità di temperatura degli alimenti caldi e di quelli freddi sia rispettato per l'intera durata della fase della distribuzione; l'I.A. deve eliminare direttamente nella sede di esecuzione del servizio i prodotti che non risultino conformi a seguito della rilevazione della relativa temperatura. Immediatamente dopo la rilevazione, l'I.A. deve effettuare la registrazione; nell'ambito delle proprie procedura l'I.A. deve prevedere la registrazione delle temperature dei singoli alimenti rilevate al momento del ricevimento.

ART. 33 MONITORAGGIO DEGLI INFESTANTI

Per garantire il costante mantenimento delle ottimali condizioni igieniche, sanitarie e di sicurezza, l'I.A. deve programmare gli interventi di derattizzazione e disinfestazione ed i relativi monitoraggi, nell'ottica della massima prevenzione ed eventuale eliminazione della presenza di qualsiasi tipo di animali infestanti.

L'I.A. deve eseguire, in proprio o avvalendosi di qualificati soggetti terzi, gli interventi di derattizzazione e disinfestazione, ivi compresi gli infestanti alati ambientali e delle derrate alimentari, in tutti i locali di propria competenza in quanto locali soggetti a vigilanza sanitaria,

ossia nella cucina, nella dispensa e nei locali accessori nei plessi del pre-obbligo, nonché nei refettori e nei locali accessori nelle scuole dell'obbligo.

L'I.A. deve eseguire almeno quattro (4) interventi nell'arco di ogni anno educativo/scolastico (da settembre a giugno), indicativamente ogni due (2) mesi; il primo intervento deve sempre essere eseguito entro il 31 Ottobre.

L'I.A. deve inoltre immediatamente attivarsi con interventi straordinari in caso di:

presenza di insetti (striscianti e volanti), con sostituzione delle trappole anche in caso di presenza di un solo infestante;

presenza di roditori, con rimozione dell'infestante e dell'esca;

consumo parziale dell'esca, con sostituzione dell'esca.

L'I.A. deve esporre nelle cucine del pre-obbligo e nei refettori delle scuole dell'obbligo le planimetrie con l'indicazione della posizione delle singole esche. I Contenitori delle esche devono essere ben visibile e permettere la visione del contenuto per una corretta identificazione degli infestanti. Nelle cucine del pre-obbligo e/o il refettorio (o locali di pertinenza) delle scuole dell'obbligo l'I.A. deve tenere:

- un registro in cui essa deve indicare la data dei singoli interventi, il tipo d'intervento eseguito, il prodotto utilizzato, l'avvenuto monitoraggio delle singole esche e le conseguenti valutazioni sugli esiti;
- le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati. Nel merito l'IA deve utilizzare e mantenere attrezzature idonee, tecnologicamente avanzate e con caratteristiche rispondenti alle norme nazionali e comunitarie in materia di qualità ed antinfortunistica ed utilizzarli in modo da non ingenerare alcun rischio e pericolo a persone o cose.

Tutti i prodotti utilizzati devono essere conformi alle norme nazionali e comunitarie, in particolare a quelle emanate dal Ministero della Salute con riferimento a etichettatura, biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità, modalità d'uso, ecc.

L'I.A. deve riportare nel proprio manuale di autocontrollo le modalità di gestione di derattizzazione e disinfestazione, nonché il valore limite oltre il quale sono necessarie apposite azioni correttive.

Sono inoltre a carico dell'I.A.: recupero del materiale riutilizzabile e di quello non più utilizzabile, trasporto di qualsiasi materiale o mezzo d'opera ivi compreso quello derivante dagli interventi e delle eventuali carcasse degli animali nel rispetto delle norme vigenti in materia di conferimento di rifiuti speciali, smaltimento delle carcasse presso gli impianti speciali autorizzati, pulizia e sanificazione, fornitura e manutenzione dei cartelli di avviso e segnalazione nei punti prescritti e di quant'altro prescritto dalle norme in materia di sicurezza. Qualora non esegua in proprio le operazioni di disinfestazione/derattizzazione, l'I.A. deve trasmettere all'A.C. il nominativo del soggetto qualificato esecutore di tali operazioni ed ogni eventuale variazione.

Qualora l'I.A. non esegua o non faccia eseguire i suddetti interventi, in tutto o in parte, l'A.C. vi provvede dandone comunicazione scritta all'I.A. ed imputando all'I.A. i maggiori oneri sostenuti mediante trattenuta sui crediti da liquidare e/o sulla garanzia, fatti salvi il mancato rilascio del certificato di verifica di conformità, l'irrogazione delle eventuali penali e l'eventuale applicazione delle procedure di risoluzione del contratto in caso di grave inadempimento suscettibile di pregiudicare salute e sicurezza di utenti e lavoratori. Resta comunque impregiudicato il risarcimento degli eventuali danni conseguenti all'inadempimento.

ART. 34 PULIZIE - SANIFICAZIONE - RIFIUTI - IMBALLAGGI

34.1. PULIZIA E SANIFICAZIONE – CONFORMITÀ DEI PRODOTTI AI CAM

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, gli utensili, le attrezzature e quant'altro presente, beni immobili e mobili, in ciascun centro di cottura e nelle sedi di esecuzione del servizio, quali cucine, refettori, locali di distribuzione, ecc.) utilizzato direttamente o indirettamente per l'esecuzione del servizio, deve essere accuratamente deterso, disinfettato e sanificato in base all'apposita procedura dell'I.A. e all'*Allegato 4* al presente Capitolato. L'I.A. deve pulire la parte interna ed esterna dei vetri.

Prima dell'avvio del servizio di ciascun anno educativo/scolastico e dopo un periodo di chiusura delle scuole, l'I.A. deve eseguire le pulizie straordinarie in tutti i locali di propria competenza connessi direttamente o indirettamente all'esecuzione stessa. Per garantire il ripristino del perfetto stato di funzionamento e di decoro l'I.A. deve eseguire le prestazioni di pulizia straordinaria qualora in uno o più locali siano stati eseguiti, anche parzialmente, lavori di ristrutturazione, di edilizia e manutentiva, di tinteggiatura, ecc. L'I.A. deve eseguire tali prestazioni in proprio oppure avvalendosi di soggetti terzi, senza apportare alcuna modifica né riduzione alle ordinarie prestazioni di pulizia, detersione e sanificazione sopra riportate.

Per garantire e mantenere le relative condizioni igieniche e di sicurezza, l'I.A. deve pulire anche le aree esterne dei plessi adibite al ricevimento di derrate e dei pasti veicolati.

In presenza di precipitazioni nevose o di ghiaccio o ancora di piogge abbondanti, l'I.A. deve attuare i necessari interventi per consentire l'accesso dei mezzi di trasporto in sicurezza e senza ostacoli per i mezzi stessi, persone e cose.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Con riferimento ai prodotti detersivi presunti conformi ai CAM privi del marchio *Ecolabel* l'I.A. deve presentare un rapporto di prova redatto da un laboratorio accreditato ISO 17025 che dimostri la rispondenza di ciascun prodotto ai CAM. L'AC si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. ulteriore documentazione a comprova.

Per attestare la rispondenza ai CAM dei prodotti disinfettanti presunti conformi ai CAM privi del marchio *Ecolabel* l'I.A. deve presentare etichette, schede tecniche e schede di sicurezza di tali prodotti. L'AC si riserva di richiedere anche la presenza di un rapporto di prova redatto da un laboratorio accreditato ISO 17025 che dimostri la rispondenza di ciascun prodotto disinfettante ai CAM, nonché di richiedere ulteriore documentazione a comprova.

Nei centri di cottura e nei magazzini l'I.A. deve utilizzare contenitori ricaricabili per i prodotti detersivi e gli altri prodotti di pulizia conformi alla norma UNI EN 13429.

Qualora non siano in possesso del marchio Ecolabel tutti i beni di consumo in carta ed in carta/tessuto presunti conformi ai CAM utilizzati e forniti dall'I.A. indirettamente o direttamente per l'esecuzione del servizio, quali i tovaglioli di carta, rotoli da cucina, carta igienica, ecc. devono essere in possesso delle caratteristiche di cui all'art. 2, ed al relativo allegato, della Decisione della Commissione Europea 9 luglio 2009 n. 2009/568/CE. L'AC si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. documentazione a comprova.

34.2 PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

L'I.A. deve analizzare le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, Parmigiano Reggiano grattugiato destinato all'utente finale ecc.).

L'I.A. deve convogliare i rifiuti derivanti da preparazione e distribuzione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta presenti nei refettori in caso di scuole dell'obbligo nonché nelle cucine dei plessi del pre-obbligo. L'I.A. è tenuta ad effettuare la raccolta differenziata con le modalità stabilite dal gestore della raccolta rifiuti solidi urbani del Comune di Torino in relazione alla zona di ubicazione di ciascun plesso di esecuzione del servizio. A tal fine l'I.A. deve eseguire i seguenti interventi ed azioni e tutte le azioni necessarie all'esecuzione di tale prestazione a regola d'arte:

- assunzione presso il suddetto gestore di tutte le informazioni necessarie per lo smaltimento di ogni tipologia di rifiuto e scarti di lavorazione, direttamente o indirettamente utilizzati per l'esecuzione del servizio;
- addestramento, formazione ed aggiornamento sulle corrette procedure di smaltimento dei rifiuti agli addetti operanti sia in ciascun centro di cottura sia in ciascun plesso di esecuzione del servizio;
- nei refettori e nelle cucine del pre-obbligo, utilizzo esclusivamente di sacchetti biodegradabili e compostabili, quali sacchetti in carta, in plastica biodegradabile conforme alla norma UNI 13432, ecc. nei quali conferire i rifiuti organici;
- conferimento dei sacchi contenenti i rifiuti negli appositi contenitori, anche se esterni al perimetro dell'edificio;
- posizionamento dei contenitori dei rifiuti ubicati nel perimetro dell'edificio, negli appositi spazi definiti dai soggetti preposti alla raccolta (c.d. "porta a porta"), anche se esterni al perimetro dell'edificio e relativo riposizionamento nella sede abituale a raccolta avvenuta;
- conferimento di tutti i rifiuti che per la loro caratteristica e natura non possono essere conferiti con le modalità sopra riportate, presso gli appositi centri di raccolta (c.d. "ecocentri"). Come più sopra riportato nel presente Capitolato, l'I.A. deve inserire le modalità di trasporto di tali rifiuti nel Piano dei Trasporti. In particolare gli oli e grassi alimentari esausti devono essere raccolti in appositi contenitori conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente;
- individuazione ed attuazione delle eventuali soluzioni operative in situazioni particolari, previo accordo anche con la direzione dei plessi e l'A.C.;
- presso ciascun centro di cottura e magazzino, organizzazione di un idoneo sistema di raccolta differenziata di ciascun tipo di imballaggio o scarto di lavorazione, con successivo conferimento delle diverse tipologie di rifiuti presso i più vicini ecocentri o altri centri autorizzati per lo smaltimento, indipendentemente dalla presenza di specifici obblighi previsti dal gestore;
- utilizzo, nei centri di cottura e qualora necessario, di sacchi di colori diversi in base al tipo di rifiuto; i sacchi per i rifiuti organici devono essere in materiale bioplastico conforme alla norma UNI 13432. In alternativa e previa autorizzazione dell'A.C. l'I.A. può utilizzare idonei sacchetti di carta o altro tipo di materiale biodegradabile conformi alle norme che regolano la materia.

34.3 GESTIONE DEGLI IMBALLAGGI

Gli imballaggi (primari, secondari e terziari) devono possedere i requisiti di cui all'Allegato F della parte IV "RIFIUTI" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i. in materia di imballaggi. In particolare:

- UNI EN 13427:2005 - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 - Requisiti degli imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 - Requisiti degli 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.

Se in carta o cartone l'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito per il novanta per cento ($\geq 90\%$) in peso da materiale riciclato, se in plastica per almeno il sessanta per cento ($\geq 60\%$).

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

In tutte le fasi connesse direttamente ed indirettamente all'esecuzione del servizio l'I.A. deve operare scelte che limitino il volume degli imballaggi utilizzando nella massima misura possibile imballaggi a rendere riutilizzabili, nonché privilegiando i prodotti confezionati in imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e possibilmente costituiti da un unico materiale. In particolare l'I.A. deve utilizzare:

- nei plessi del pre-obbligo e nella massima misura possibile anche nelle scuole dell'obbligo, prodotti in confezioni di capacità maggiore evitando le monoporzioni, in particolare quelle per prodotti quali succhi di frutta, tortine, merendine, fette biscottate, biscotti, ecc.;
- confezioni in monomateriale invece che multimateriale, in caso di imballaggi multipli;
- sacchetti in bioplastica, biodegradabili conformi alla norma UNI 13432 per il confezionamento di piccole derrate, ad esempio le derrate per le diete speciali e qualora sia necessario il riconfezionamento di prodotti alimentari in maggiori quantità. In alternativa, previa autorizzazione dell'A.C. l'I.A. può utilizzare idonei sacchetti di carta o altro tipo di contenitori che devono comunque essere in materiali biodegradabili e conformi alle norme che regolano la materia;
- prodotti con etichettatura informativa ambientale che riporti chiaramente ed espressamente i materiali utilizzati per la realizzazione degli imballaggi, le indicazioni su modalità di raccolta e di recupero e/o di riutilizzo e fornisca le relative indicazioni sul corretto conferimento al servizio di raccolta differenziata, come descritto più sopra nel presente Capitolato.

A prima richiesta dell'A.C. l'I.A. deve esibire la comprova del rispetto degli obblighi sopra riportati.

ART. 35 SISTEMA DI QUALITÀ AUTOVERIFICA

Prima dell'avvio del servizio, l'I.A. deve trasmettere all'A.C. la documentazione relativa al proprio Sistema di Qualità in edizione controllata, derivante dalla certificazione ISO 9000 e fornire evidenza del mantenimento della propria certificazione.

Per il controllo ed il monitoraggio continui dei processi di esecuzione del servizio a regola d'arte e prevenire criticità e non conformità, nell'ambito del proprio sistema di autoverifica

L'I.A. deve costantemente controllare il rispetto degli standard di qualità e l'efficacia di tale sistema, apportando di conseguenza gli opportuni correttivi in caso di eventuali anomalie riscontrate in sede di autoverifica. Almeno dieci (10) giorni consecutivi prima dell'avvio del contratto e non più tardi del 15 ottobre di ogni anno, l'I.A. deve trasmettere all'A.C. la documentazione relativa al proprio sistema di qualità in edizione controllata. Annualmente l'I.A. deve trasmettere all'A.C. copia in edizione controllata del manuale qualità e delle procedure, nonché fornire evidenza del mantenimento della certificazione.

ART. 36 CONTROLLI E VERIFICHE DI CONFORMITÀ

In qualsiasi locale di esecuzione del servizio, quali cucine, magazzini di stoccaggio, laboratori, centri di cottura, refettori, ecc. ed in qualsiasi orario l'A.C. può eseguire i controlli ritenuti necessari per la verifica di rispondenza dell'esecuzione del servizio alle obbligazioni contrattuali assunte dall'I.A. ivi comprese quelle assunte in sede di offerta tecnica; i controlli saranno eseguiti su tutti i processi di esecuzione del servizio. L'I.A. è tenuta a collaborare consentendo l'accesso agli addetti dell'A.C. ed a tutti i soggetti legittimati e/o autorizzati dall'A.C.

L'A.C. può eseguire i controlli mediante verifiche dirette, prelievi di campioni di alimenti nell'ambito dei diversi processi di lavorazione, altri tipi di prelievi di campioni, quali prodotti detergenti e sanificanti, attrezzature, ecc. L'I.A. è tenuta a dare corso ad osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste formulati dall'A.C., senza nulla pretendere e senza oneri per l'A.C. In base all'art. 102 c. 1 del Codice, il RUP controlla l'esecuzione del contratto insieme al DEC. Il DEC può eseguire i controlli avvalendosi di propri addetti appositamente formati nonché di soggetti terzi qualificati, mediante ispezioni o sopralluoghi o ancora controlli analitici e/o sensoriali su tutte le fasi della filiera produttiva.

In ciascuna sede scolastica in cui sono istituite le Commissioni Mensa possono eseguire controlli e verifiche sull'esecuzione del servizio, nonché avanzare proposte e suggerimenti all'A.C. Le relative composizioni, funzioni ed attribuzioni sono stabilite dall'A.C. mediante appositi atti amministrativi comunicati all'I.A.

Analoghi controlli presso le sedi dell'I.A. e conseguenti proposte e suggerimenti all'A.C. possono essere effettuati dalle Commissioni Mensa con riferimento ai centri di cottura e ai magazzini di deposito delle derrate, negli orari e con le modalità concordate con l'Ufficio Controllo ristorazione scolastica e le società interessate.

In ogni momento possono inoltre eseguire gli opportuni controlli le autorità competenti in materia quali quelle sanitarie, fiscali, ecc.; anche in merito a tali controlli l'I.A. deve prestare la massima collaborazione. L'A.C. si riserva di effettuare i controlli anche senza preavviso.

L'A.C. non assume alcuna responsabilità circa gli eventuali ammanchi o danni verificatisi in occasione dei controlli.

Il DEC può eseguire i controlli e le verifiche di conformità in forma semplificata mediante il ricorso alle certificazioni di qualità dell'I.A. oppure a documentazioni di contenuto analogo, attestanti la conformità dell'esecuzione del servizio alle obbligazioni contrattuali; nel merito il DEC effettua appositi *audit* per monitorare il mantenimento del sistema di qualità applicato all'esecuzione del servizio e può individuare ulteriori indicatori di processo, nonché richiedere all'I.A. prove documentali relative agli esiti delle verifiche di certificazione aziendale e delle azioni correttive apportate per l'eliminazione delle eventuali non conformità. È fatta salva la responsabilità dell'I.A. per eventuali vizi o difetti nell'esecuzione del servizio anche in relazione a prestazioni non verificabili in sede di controlli di conformità.

Nell'*Allegato 14* al presente Capitolato sono riportati organizzazione, modalità, oggetto e soggetti legittimati all'esecuzione dei controlli. I criteri di valutazione delle non conformità sono riportati nell'*Allegato 17* al presente Capitolato.

36.1 CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITÀ NEL CORSO DEL CONTRATTO

In caso di esito positivo dei controlli, il DEC emette il certificato mensile di verifica di conformità di cui all'*Allegato 16* al presente Capitolato, fatta salva la conclusione degli eventuali procedimenti relativi a non conformità aperti nel mese di riferimento e lo trasmette all'I.A. per l'accettazione, la sottoscrizione e l'inserimento sulla piattaforma informatica unitamente alla fattura elettronica. L'A.C. può quindi predisporre gli opportuni atti per la liquidazione mensile dei corrispettivi nei modi e termini più oltre indicati nel presente Capitolato. Qualora invece i controlli abbiano dato esito negativo, il DEC non emette il certificato mensile, la procedura di liquidazione è sospesa e si applica quanto disposto oltre in materia di penali.

36.2 CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITÀ FINALE

Il DEC conclude le verifiche di conformità entro al massimo trenta (30) giorni consecutivi dalla data di ultimazione delle prestazioni contrattuali; egli rilascia il certificato di verifica di conformità finale qualora abbia riscontrato la regolare esecuzione del servizio e trasmette il certificato all'I.A. per l'accettazione la sottoscrizione e l'inserimento sulla piattaforma informatica unitamente alla fattura elettronica. L'A.C. può quindi predisporre gli opportuni atti per la liquidazione delle spettanze finali.

ART. 37 PENALI

Stante la natura del servizio oggetto del presente affidamento, nel cui ambito ha la massima importanza l'esecuzione a regola d'arte del servizio stesso, qualora, a seguito di apposite segnalazioni del DEC, il RUP riscontri: 1. Carenze, omissioni, irregolarità, violazioni ed in generale per non conformità al presente Capitolato ed ai relativi Allegati; 2. Ritardi nell'esecuzione del servizio e/o nelle eventuali prescrizioni del RUP entro i termini assegnati ad adempiere, il RUP procede all'irrogazione rispettivamente di penali e di ulteriori penali con le modalità sotto riportate.

37.1. PENALI PER NON CONFORMITÀ

In caso di inadempimento o di adempimento parziale agli obblighi contrattuali assunti dall'I.A. nella parte obbligatoria o in quella premiale dell'offerta tecnica saranno applicate le penali qui di seguito disciplinate.

Per individuare in modo appropriato le penali da irrogare, secondo i principi di adeguatezza e proporzionalità, qualora abbia riscontrato carenze oppure omissioni, irregolarità, violazioni ed in generale non conformità alle obbligazioni contrattuali nell'esecuzione del servizio, il RUP applica i *Criteri di valutazione delle criticità e non conformità* (in seguito *Criteri*), di cui all'*Allegato 17* al presente Capitolato; l'A.C. si riserva la facoltà di aggiornare, in tutto o in parte il contenuto di tale Allegato, pubblicandolo sul portale della ristorazione scolastica della Dipartimento Servizi Educativi. L'elenco delle non conformità contenuto nei *Criteri* è meramente esemplificativo e non esaustivo; il RUP può pertanto irrogare le penali anche nei casi di non conformità riscontrate e non espressamente riportate nell'elenco, ma rilevanti ai fini dell'esecuzione delle prestazioni ed in tali casi il RUP individua le classi di gravità desumendole dalle fattispecie più assimilabili nell'ambito dei *Criteri*. In caso di carenze oppure di violazioni che non costituiscano non conformità, il RUP può trasmettere all'I.A. apposite raccomandazioni corredate dall'eventuale ammonizione, cui l'I.A. deve conformarsi sia per eseguire regolarmente le prestazioni, sia per evitare il rischio di non conformità suscettibili di comportare l'applicazione di penali. Le carenze, omissioni, irregolarità,

violazioni ed inadempimenti che danno luogo a raccomandazioni non comportano irrogazione di penali, ma l'assenza di penali non esime l'I.A. dall'osservare la raccomandazione; il versamento delle penali non esonera l'I.A. dall'adempimento dell'obbligazione sanzionata, né preclude eventuali altre azioni dell'A.C. Il procedimento d'irrogazione delle penali è riportato nell'*Allegato 18* al presente Capitolato.

37.2 ULTERIORI PENALI PER RITARDI EX ART. 113-BIS, COMMA 2, DEL CODICE

Qualora l'I.A. ritardi l'esecuzione delle prestazioni direttamente o indirettamente connesse al servizio o delle eventuali prescrizioni o raccomandazioni ad adempiere entro i termini assegnati, il RUP irroga le ulteriori penali previste dall'art. 113-bis, comma 2, del Codice nella misura giornaliera compresa tra lo zerovirgolate (0,3) per mille e l'uno (1) per mille dell'ammontare netto contrattuale. Ai soli fini dell'individuazione delle ulteriori penali di cui al presente paragrafo, per "ammontare netto contrattuale" s'intende la somma degli importi contenuti nelle fatture mensili emesse a decorrere dalla data di avvio del contratto fino al mese precedente a quello in cui il RUP comunica l'irrogazione dell'ulteriore penale.

Il procedimento di irrogazione delle ulteriori penali è riportato nell'*Allegato 18* al presente Capitolato. Il versamento dell'ulteriore penale non esonera l'I.A. dall'adempimento dell'obbligazione sanzionata, né preclude le eventuali ulteriori azioni dell'A.C.

L'ammontare delle penali non può comunque superare complessivamente il dieci per cento (10%) del citato ammontare netto contrattuale. Il persistente ritardo e l'irrogazione di ulteriori penali di importo superiore al dieci per cento (10%) dell'ammontare netto contrattuale possono comportare la risoluzione unilaterale del contratto da parte dell'A.C. nei modi e nei termini più oltre riportati nel presente Capitolato.

37.3. INCAMERAMENTO DELLE PENALI

L'A.C. detrae l'importo di entrambi i tipi di penali mediante compensazione dal corrispettivo mensile dovuto, procedendo all'introito mediante emissione di reversale d'incasso contestualmente al pagamento di una delle fatture emesse, oppure anche di fatture successive qualora l'importo delle penali ecceda il valore del corrispettivo mensile. L'A.C. può inoltre rivalersi sulla garanzia definitiva di cui all'art. 103 del Codice, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o di altro procedimento. Qualora persista il ritardo l'A.C. può procedere d'ufficio all'acquisizione del servizio affidandolo ad altra impresa, addebitandone all'I.A. l'eventuale differenza tra il prezzo offerto e quello effettivamente pagato, fatta salva ed impregiudicata l'azione per il risarcimento di eventuali maggiori danni. Per quanto non espressamente indicato si applica il Libro Quarto (Delle obbligazioni) del Codice Civile, in quanto compatibile.

ART. 38 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Nelle sotto indicate circostanze di cui all'art. 107 del Codice, il DEC può disporre la sospensione dell'esecuzione del contratto.

38.1 SOSPENSIONE TOTALE

In base all'art. 107, comma 1, del Codice l'A.C. dispone la sospensione del contratto qualora ricorrano circostanze speciali che ne impediscano l'esecuzione regolare ed a regola d'arte in via temporanea e che non siano state prevedibili al momento della stipulazione del contratto. La sospensione deve risultare da apposito verbale di sospensione redatto dal DEC, contenente: l'indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione del servizio, lo stato di esecuzione rispetto a quanto previsto nel contratto, le parti la cui esecuzione rimane interrotta, l'indicazione delle cautele adottate affinché alla ripresa il servizio possa continuare

ed essere ultimato senza eccessivi oneri, l'indicazione della consistenza della manodopera e dei mezzi d'opera esistenti al momento della sospensione. Il DEC trasmette il verbale al RUP entro cinque (5) giorni lavorativi dalla data della relativa predisposizione.

In base all'art. 107, comma 2, del Codice, la sospensione del contratto può inoltre essere disposta dal RUP per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui è ricompresa l'interruzione di finanziamenti per sopravvenute esigenze di finanza pubblica disposta con atto motivato dall'A.C. e/o eventualmente da altre amministrazioni competenti. Qualora la sospensione, oppure le sospensioni se più di una, perdurino per un periodo di tempo superiore ad un quarto della durata del contratto o comunque quando il totale delle sospensioni superi i sei (6) mesi complessivi l'I.A. può richiedere la risoluzione del contratto senza indennità alcuna; qualora l'A.C. si opponga l'I.A. ha diritto alla rifusione dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della/e sospensione/i oltre i termini suddetti. Nessun indennizzo è dovuto all'I.A. negli altri casi. La sospensione è sempre disposta per il tempo strettamente necessario; cessate le cause il RUP ne dispone la ripresa indicando il nuovo termine per l'esecuzione del contratto.

38.2 SOSPENSIONE PARZIALE

Le interruzioni del contratto per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti; per forza maggiore s'intende qualsiasi fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'I.A. che questi non possa evitare con l'esercizio della diligenza, previdenza e perizia dovute dall'appaltatore. In base all'art. 107, comma 4, del Codice, qualora per cause imprevedibili o di forza maggiore insorgano circostanze che impediscano parzialmente la regolare esecuzione dell'appalto, l'I.A. è tenuta a proseguire le parti del servizio eseguibili, mentre l'A.C. provvede alla sospensione parziale delle parti non eseguibili dandone atto in apposito verbale. Per quanto non indicato nel presente paragrafo si rinvia all'art. 107 del Codice in quanto applicabile.

In caso di sospensioni totali o parziali del servizio disposte dall'A.C. per cause diverse da quelle di cui all'art. 107, commi 1, 2 e 4 del Codice, l'I.A. può chiedere il risarcimento dei danni subiti in base all'art. 1382 del Codice Civile.

ART. 39 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

39.1 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVE INADEMPIMENTO

In base all'art. 108, comma 3, del Codice, dopo avere accertato gravi inadempimenti alle obbligazioni contrattuali da parte dell'I.A. tali da pregiudicare l'esecuzione del servizio a regola d'arte, il DEC redige e trasmette al RUP una relazione dettagliata, corredata della eventuale documentazione, indicando la stima della/e parte/i del servizio eseguita/e regolarmente il cui importo può essere riconosciuto all'I.A. Il RUP contesta gli addebiti all'I.A. assegnando un termine non inferiore a quindici (15) giorni consecutivi per la presentazione delle controdeduzioni. In caso di valutazione negativa delle controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che l'I.A. abbia risposto, su proposta del RUP l'A.C. dichiara risolto il contratto. Fatte salve le fattispecie e le modalità sopra indicate, il RUP può proporre la risoluzione del contratto nei casi previsti dall'art. 108 del Codice, in quanto compatibili.

L'A.C. si riserva di risolvere il contratto in caso di inosservanza grave degli obblighi in materia di riservatezza e corretto trattamento dei dati personali da parte dell'I.A.

In caso di fornitura di pasti, derrate e quanto necessario all'esecuzione del servizio, con caratteristiche e specifiche diverse da quelle riportate e/o richiamate nel presente Capitolato e nei relativi Allegati, con particolare riferimento a quantità e qualità, l'A.C. si riserva di risolvere il contratto qualora l'I.A. non abbia richiesto all'A.C. le opportune autorizzazioni.

Costituiscono altresì cause di risoluzione del contratto tutte le fattispecie espressamente riportate come tali altrove nel presente Capitolato.

39.2 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVE RITARDO

Qualora, al di fuori dell'art. 108, comma 3, del Codice l'esecuzione del servizio ritardi per cause imputabili all'I.A., prima dell'avvio del procedimento di risoluzione del contratto il RUP assegna all'I.A. un termine, salvo i casi di urgenza, non inferiore a dieci (10) giorni entro il quale l'I.A. deve adempiere alle obbligazioni prescritte, fatta salva l'applicazione delle ulteriori penali. Scaduto anche tale termine, il RUP redige un apposito verbale in contraddittorio con l'I.A.; qualora l'inadempimento permanga l'A.C. risolve il contratto, fermi restando il pagamento delle penali e l'eventuale risarcimento del danno. In caso di risoluzione del contratto l'I.A. ha diritto esclusivamente alla liquidazione relativa al servizio regolarmente eseguito, decurtata degli oneri aggiuntivi derivanti dalla risoluzione del contratto. Qualora ripetuti ritardi nell'esecuzione e/o delle eventuali prescrizioni ad adempiere comportino reiterate applicazioni dell'ulteriore penale superiore al dieci per cento (10%) di cui all'art. 113-bis, comma 2, del Codice descritte più sopra nel presente Capitolato, il RUP può promuovere l'avvio del procedimento di risoluzione del contratto fermo restando il pagamento delle ulteriori penali. Costituiscono causa di risoluzione del contratto la sospensione o l'interruzione unilaterale dei servizi da parte dell'I.A. per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore. In caso di risoluzione del contratto l'A.C. si riserva di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente nella graduatoria o ad altra impresa, nei modi e termini di cui all'art. 110, commi 1 e 2 del Codice, fatto salvo l'incameramento della garanzia definitiva di cui all'art. 103 del Codice a titolo di risarcimento del danno. L'A.C. si riserva di non ammettere alla partecipazione a successive gare analoghe l'I.A. che si sia resa responsabile di gravi inadempimenti in suo danno.

39.2 RECESSO DAL CONTRATTO

Fermi restando gli artt. 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del D.Lgs. 159/2011, l'A.C. può recedere unilateralmente dal contratto in qualunque momento alle condizioni previste dall'art. 109 del Codice, previo il pagamento dei servizi eseguiti, oltre al decimo (1/10) dell'importo dei servizi non ancora eseguiti. L'esercizio del diritto di recesso dell'A.C. è preceduto da formale comunicazione all'I.A. trasmessa mediante PEC con un preavviso non inferiore a venti (20) giorni, decorsi i quali l'A.C. prende in consegna il servizio e ne verifica l'avvenuta regolare esecuzione.

ART. 40 ORDINAZIONE, PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

40.1 OGGETTO E DETERMINAZIONE DEI CORRISPETTIVI

Ferme restando le condizioni di decorrenza, durata e periodi di esecuzione dell'appalto, per determinare i corrispettivi mensili da liquidare all'I.A., l'A.C. procederà con le modalità di seguito descritte. L'A.C. liquida all'I.A. esclusivamente l'importo dei pasti confermati il giorno stesso in cui ne è prevista la consegna; l'I.A. nulla può pertanto pretendere qualora il numero di pasti previsti sia superiore al numero di quelli confermati, come definiti più sopra nel presente Capitolato in materia di programmazione e prenotazione dei pasti.

L'A.C. liquida mensilmente i corrispettivi a seguito del positivo esito delle verifiche di conformità dell'esecuzione del servizio, ivi comprese quelle offerte in sede di offerta, ed avere rilasciato il relativo certificato mensile. In base al verificarsi di una o più delle seguenti circostanze sotto elencate, l'A.C.:

- a) riduce il corrispettivo mensile degli importi delle penali eventualmente irrogate;

b) riduce il corrispettivo degli importi degli oneri eventualmente sostenuti nei casi previsti dal presente Capitolato ed in tutti casi in cui l'A.C. debba provvedere ad eseguire prestazioni, attività o interventi di competenza dell'I.A.

Sul valore del contratto di appalto viene calcolato l'importo dell'anticipazione del prezzo pari al 20 per cento da corrispondere all'appaltatore entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione, ai sensi dell'art. 35, comma 18, del Codice. Compatibilmente con le risorse annuali stanziare per ogni singolo intervento a disposizione dell'Ente lo stesso potrà, eventualmente, concedere l'estensione dell'anticipazione al 30%.

L'erogazione dell'anticipazione, consentita anche nel caso di consegna in via d'urgenza, ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del Codice, è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione, maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa, secondo il cronoprogramma della prestazione. La predetta garanzia è rilasciata da imprese bancarie autorizzate ai sensi del D.Lgs. 385/1993 o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attività. La garanzia può essere, altresì, rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo degli intermediari finanziari di cui all'articolo 106 del D.Lgs. 385/1993. L'importo della garanzia viene gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione da parte delle stazioni appaltanti in seguito all'emissione del relativo certificato di verifica di conformità. Il beneficiario decade dall'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione della prestazione non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione della anticipazione.

40.2 CONTENUTO E PERIODICITÀ DELLE FATTURE

All'inizio di ogni mese, per ciascun lotto aggiudicato l'I.A. deve emettere le fatture al numero dei pasti forniti (confermati) nel mese precedente; tali fatture sono liquidate sulla base del prezzo unitario offerto per ciascuna tipologia di pasto/derrata confermati. L'ordinazione costituirà impegno formale per l'I.A. a tutti gli effetti dal momento in cui essa sarà stata comunicata. Per ciascun ordine le fatture devono contenere tutti gli elementi con modalità compatibili con il sistema di gestione contabile dell'A.C. ed idonei ad individuare la provvista, con le modalità di seguito descritte. L'I.A. deve emettere fatture distinte in base all'utenza fruitrice dei pasti, suddividendole rispettivamente per: numero di pasti forniti agli alunni delle scuole dell'obbligo (scuole primarie e scuole secondarie di primo grado); numero di pasti e numero di merende forniti ai/alle bambini/e delle scuole d'Infanzia; numero di pasti e numero di merende forniti ai/alle bambini/e dei nidi d'infanzia; numero di pasti forniti agli adulti nelle scuole dell'obbligo e nelle scuole d'infanzia statali; numero di pasti forniti agli adulti nelle scuole e nei nidi d'infanzia comunali; quantità di derrate e numero di merende crude fornite ai nidi d'infanzia la cui gestione è affidata a terzi. L'A.C. si riserva di fornire ulteriori indicazioni nel merito. In base al D.M. 55 del 3/4/2013 le fatture devono essere trasmesse esclusivamente in formato elettronico; ogni fattura deve contenere obbligatoriamente tutti i seguenti dati: codice univoco NU3PO3 afferente al Dipartimento Servizi Educativi, C.I.G. di ciascun lotto, numero della determinazione di impegno di spesa e numero dell'ordine, codice IBAN completo, data di esecuzione o periodo di riferimento. A ciascuna fattura l'I.A. è tenuta ad allegare il certificato mensile di verifica conformità di all'*Allegato 16* al presente Capitolato ed i report analitici di rendicontazione più sopra citati nel presente Capitolato. L'A.C. non è responsabile di eventuali disguidi derivanti dalla

procedura di trasmissione delle fatture. L'A.C. può richiedere all'I.A. chiarimenti e/o documentazione integrativa e/o revisione della documentazione già presentata e si riserva la facoltà di richiedere in ogni momento la modifica della documentazione richiesta e delle modalità di presentazione della stessa per agevolare i processi amministrativi e di controllo; l'IA è tenuta ad ottemperare a decorrere dal successivo mese di fatturazione, pena la sospensione della liquidazione delle fatture non accompagnate dalla documentazione richiesta. In base all'art. 17-ter del DPR n. 633/72, come introdotto dalla L. 190 del 23/12/2014 e al D.M. del 28/01/2015, la fattura emessa per l'importo complessivo mensile (con esposizione dell'IVA) deve riportare l'annotazione "scissione dei pagamenti"; l'A.C. procede di conseguenza alla liquidazione del corrispettivo al netto dell'IVA e al versamento di quest'ultima direttamente all'Erario. In base all'art. 30 c. 5 bis del Codice sull'importo netto progressivo l'A.C. opera la ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute complessive sono svincolate in sede di liquidazione finale dopo il rilascio dell'attestato finale di verifica di conformità e previo il rilascio del DURC.

40.3 CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il pagamento delle fatture mensili è subordinato all'esito positivo di: a) verifica di conformità dell'esecuzione; b) regolarità e correttezza contributiva tramite l'acquisizione del DURC; c) esito positivo dei controlli del DEC sulla corrispondenza tra i dati contenuti nei report allegati alle fatture dell'I.A. e quelli relativi ai pasti confermati risultanti dal sistema di prenotazione dei pasti dell'A.C. elaborati dall' Ufficio Gestione Ristorazione Scolastica. Il rispetto di tutte le condizioni sub a) - c) è condizione necessaria per la decorrenza del termine di pagamento; in caso contrario il pagamento delle fatture è sospeso e la decorrenza del termine è interrotta. In base al comma 4 dell'art. 4 del D.Lgs. 231/2002, come modificato dall'art. 1, comma 1, lett. d), del D.Lgs. 192/2012, stanti la pluralità dei soggetti interessati al processo di controllo e ordinazione, le dimensioni e le caratteristiche delle modalità di fatturazione sopra citate consistenti nella rendicontazione dei pasti al giorno suddivisi in diverse tipologie a loro volta suddivise in diversi ordini scolastici e diverse categorie di utenza, il pagamento avverrà entro sessanta (60) giorni dalla data di accettazione della fattura elettronica sul sistema di interscambio gestito dall'Agenzia delle Entrate. I termini di pagamento sono sospesi dal 10 dicembre di ogni anno fino al 10 gennaio dell'anno successivo, in occasione della chiusura di ciascun anno finanziario. Entro venti (20) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato dall'A.C. nei suoi confronti l'I.A. è tenuta a trasmettere copia delle fatture quietanzate e conformi alla L. 136/2010, riferite ai pagamenti corrisposti al subappaltatore; in difetto il RUP procede alla contestazione dell'addebito, assegnando un termine di quindici (15) giorni entro il quale l'I.A. deve trasmettere al RUP le fatture quietanzate dal subappaltatore ed in caso di ulteriore inadempimento l'A.C. procede alla sospensione degli ulteriori pagamenti.

ART. 41 OSSERVANZA LEGGI E DECRETI, CONTRIBUTI - CARTE DEI SERVIZI

L'I.A. è tenuta ad osservare tutte le norme emanate in qualsiasi forma durante l'esecuzione del contratto, connesse e conseguenti a questo, indipendentemente dagli atti di gara. Per quanto non espressamente previsto dai documenti di gara si rinvia alle norme comunitarie, nazionali e regionali che regolano la materia ed al codice civile, in quanto applicabili.

Qualora richiesto, l'I.A. è tenuta a promuovere e agevolare le iniziative per l'ottenimento, da parte dell'A.C., degli eventuali contributi previsti in sede comunitaria, nazionale, regionale e locale a sostegno del servizio; a tale proposito l'I.A. deve fornire l'eventuale documentazione di propria competenza all'A.C. o a soggetti terzi incaricati sia per la concessione dei contributi sia per la relativa documentazione, con le modalità indicate dall'A.C.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica oggetto del presente affidamento è in possesso della certificazione del sistema di qualità ISO 9001 ed è pertanto gestito conformemente agli standard previsti, nel cui ambito il Comune di Torino ha adottato la “Carta del Servizio della Ristorazione Scolastica” relativa a ciascun ordine scolastico; l’I.A. è tenuta pertanto al rispetto di ciascuna Carta, con particolare riferimento agli adempimenti di propria competenza ivi contenuti.

42 SICUREZZA SUL LAVORO

L’I.A. è tenuta ad osservare il D.Lgs. 81/2008 in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza, nonché gli obblighi in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, invalidità, vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori. L’impegno ad osservare le suddette norme è assunto dall’I.A. in sede di presentazione della domanda di partecipazione mediante la presentazione della “*Dichiarazione di ottemperanza*” di cui all’*Allegato 2* al Disciplinare. L’I.A. deve informare i propri addetti sugli eventuali rischi in relazione all’esecuzione del servizio.

ART. 43 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, CESSIONE DEL CREDITO

In base all’art. 105, comma 1, del Codice, e dell’art. 36, comma 1, del *Regolamento n. 386 dei Contratti del Comune di Torino*, a pena di nullità il contratto non può essere ceduto, fatto salvo l’art. 106, comma 1, lett. d), del Codice.

A pena della sospensione dei pagamenti, in base al comma 2 del suddetto art. 36, l’I.A. deve comunicare e documentare all’A.C. qualsiasi modificazione o trasformazione della ragione sociale ovvero della fisionomia giuridica; l’A.C. provvede a prenderne atto previa l’acquisizione della certificazione e della documentazione che attestino l’inesistenza di cause ostative alla contrattazione.

Le cessioni di credito, le procure e le deleghe all’incasso successive al perfezionamento del contratto non hanno alcun effetto se non preventivamente autorizzate dall’A.C.; l’autorizzazione è rilasciata con determinazione dirigenziale, previa l’acquisizione della certificazione di cui alla L. 55/1990. Si applicano l’art. 1260 del Codice Civile e l’art. 106, comma 13, del Codice.

ART. 44 SPESE DI APPALTO, CONTRATTO ED ONERI DIVERSI

Oltre alle spese per la pubblicazione della procedura di cui al Disciplinare, sono a carico dell’I.A. anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse, ivi compresi i diritti di segreteria e le spese di registro qualora dovute e relative alla stipulazione del contratto.

ART. 45 FALLIMENTO O ALTRE CAUSE DI MODIFICA DEL CONTRATTO

L’I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa; in caso di fallimento dell’I.A. o di altre procedure concorsuali, l’appalto si intende revocato. In base all’art. 110 c. 1 del Codice, fatto salvo quanto previsto ai commi 3 e seguenti di tale articolo, in caso di fallimento, liquidazione coatta e di concordato preventivo, ovvero di risoluzione del contratto in base all’art. 108 del Codice o di recesso dal contratto in base all’art. 88, comma 4-ter, del D.Lgs. 159/2011, o in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, l’A.C. interpella progressivamente i concorrenti che hanno partecipato all’originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l’affidamento dell’esecuzione o del completamento del servizio. L’affidamento avviene alle medesime condizioni proposte dall’originario aggiudicatario in sede di offerta.

ART. 46 RISERVATEZZA - TRATTAMENTO E PROTEZIONE DEI DATI

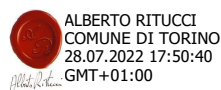
46.1 OBBLIGO DI RISERVATEZZA

Gli addetti ed i collaboratori dell'I.A. hanno l'obbligo di mantenere riservati gli eventuali dati, materiali, comunicazioni ed informazioni di cui essi entrino in possesso o comunque vengano a conoscenza durante l'appalto, di non divulgarli e di non utilizzarli per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto; essi devono osservare tale obbligo anche dopo la cessazione del contratto. L'I.A. è tenuta ad informare i propri addetti e ad impartire loro le necessarie istruzioni; tale obbligo è esteso agli eventuali subappaltatori. L'obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio e i dati raccolti ed elaborati per le finalità di cui all'art. 2.5, lett. b), di questo capitolato tecnico.

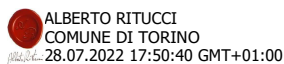
46.2 OBBLIGHI IN MATERIA DI TRATTAMENTO E PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Torino. Il Direttore del Dipartimento Servizi Educativi, in qualità di designato dal Titolare con decreto sindacale, nominerà il Responsabile del trattamento in base agli artt. 4, par. 1, n. 8) e 28 del Regolamento UE 2016/679 del 27/04/2016 *Regolamento sulla protezione dei dati* (GDPR) e all'art. 29 del D.Lgs. 196/2003; tale Responsabile dovrà effettuare il trattamento dei dati personali necessario per l'esecuzione del contratto ed osservare le istruzioni impartitegli dal Titolare e/o dal Direttore designato. Il Responsabile è autorizzato al trattamento esclusivamente per le finalità e per la durata dell'appalto; eventuali trattamenti, comunicazioni, cessioni di dati personali per finalità diverse dovranno pertanto essere espressamente e specificamente autorizzati dal Titolare e/o dal Direttore designato. Qualora violi i propri obblighi in materia di trattamento, non ottemperi alle istruzioni del Titolare o del Direttore designato, oppure violi i diritti degli interessati, il Responsabile è tenuto alla corresponsione delle penali, fatti salvi ogni altro diritto e/o azione del Titolare, ivi compresa la comunicazione delle violazioni al *Garante per la protezione dei dati personali* e la risoluzione del contratto nei casi di violazione più gravi. Fatte salve le diverse comunicazioni del Titolare o del Direttore designato, entro e non oltre cinque (5) giorni lavorativi dal termine del contratto il Responsabile deve completare le operazioni di cancellazione dei dati personali di cui sia eventualmente in possesso senza che alcun dato possa essere direttamente o indirettamente detenuto o comunque recuperabile dal Responsabile stesso; l'I.A. dovrà comprovare l'avvenuta cancellazione all'A.C.

La P.O. con delega
Alberto Ritucci



Il R.U.P. (Responsabile Unico del Procedimento)
Alberto Ritucci



Il D.E.C. (Direttore dell'Esecuzione del Contratto)
Ornella Bosco