



CITTA' DI TORINO

DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI – UNITA' OPERATIVA RISTORAZIONE SCOLASTICA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO 2021-2022. AFFIDAMENTO CON PROCEDURA NEGOZIATA

Allegato 4 alla lettera d'invito – Capitolato speciale

<u>ART. 1 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO</u>	5
<u>Art. 1.1 Premessa</u>	5
<u>Art. 1.2 Oggetto del servizio</u>	6
<u>1.2A Fornitura dei pasti veicolati presso le scuole dell'obbligo statali</u>	6
<u>1.2B Fornitura delle derrate e preparazione dei pasti e delle merende presso le cucine delle Scuole e dei Nidi d'Infanzia</u>	8
<u>1.2C Fornitura delle sole derrate crude per pasti e merende da preparare presso le cucine di alcuni Nidi esternalizzati</u>	
<u>1.2.D Progetto pilota per la reintroduzione della mensa fresca nelle scuole dell'obbligo</u>	8
<u>1.2.E. Campagne di educazione alimentare, informazione agli utenti, recupero e gestione delle eccedenze alimentari</u>	9
<u>ART. 2 - UTENTI DEL SERVIZIO</u>	11
<u>2.1 Scuole dell'obbligo</u>	11
<u>2.2 Scuole e Nidi d'Infanzia (preobbligo)</u>	11
<u>ART. 3 – PERIODO DI ESECUZIONE</u>	11
<u>3.1 Sistema informativo per gestione e rendicontazione</u>	11
<u>ART. 4 – SICUREZZA - DUVRI</u>	11
<u>ART. 5 - GARANZIA DEFINITIVA</u>	12
<u>ART. 6 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI</u>	13
<u>ART. 7 - RESPONSABILITÀ – ASSICURAZIONI</u>	13
<u>7.1 Responsabilità</u>	13
<u>7.2 Assicurazione per danni a terzi</u>	14
<u>ART. 8 – GESTIONE – STRUTTURA ORGANIZZATIVA E OPERATIVA – PERSONALE</u>	15
<u>8.1 Poteri della gestione</u>	15
<u>8.2 Struttura organizzativa</u>	15
<u>8.3 Struttura operativa</u>	17
<u>8.3A Personale</u>	17
<u>8.3B.1 Formazione, addestramento, aggiornamento, tirocini – Piano della formazione</u>	19
<u>8.3C Rapporto numerico utenti/addetti - integrazioni di orario/organico</u>	19
<u>8.3D Piano del trasporto</u>	20
<u>ART. 9 – PIANO DELL'INFORMAZIONE</u>	20
<u>ART. 10 - TUTELA DELLAVORATORI E REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA</u>	20
<u>ART. 11 – CONTROLLI DI CONFORMITÀ</u>	21
<u>ART. 12 - PENALI</u>	21
<u>12.1 TIPOLOGIE DI PENALI</u>	21
<u>12.2 PENALI PER OMISSIONI, IRREGOLARITÀ, VIOLAZIONI ED INADEMPIMENTI</u>	22
<u>12.3 ULTERIORI PENALI PER RITARDI EX ART. 113 BIS C. 2 DEL CODICE</u>	22
<u>12.4 INCAMERAMENTO DELLE PENALI</u>	23
<u>13 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO</u>	23
<u>13.1 SOSPENSIONE TOTALE</u>	23
<u>13.2 SOSPENSIONE PARZIALE</u>	23

<u>ART. 14 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO</u>	24
<u>ART. 15 – ORDINAZIONE, PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI</u>	24
<u>15.1 OGGETTO DEI PAGAMENTI</u>	24
<u>15.2 CONTENUTO E PERIODICITÀ DELLE FATTURE</u>	25
<u>15.3 CONDIZIONI DI PAGAMENTO</u>	25
<u>ART. 16 – RECESSO</u>	26
<u>ART. 17 - OSSERVANZA LEGGI E DECRETI, SICUREZZA SUL LAVORO</u>	26
<u>17.1 OSSERVANZA DI LEGGI E DECRETI, CONTRIBUTI A.G.E.A., CARTA DEI SERVIZI</u>	26
<u>17.2 SICUREZZA SUL LAVORO</u>	26
<u>ART. 18 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, CESSIONE DEL CREDITO</u>	27
<u>ART. 19 - SPESE DI CONTRATTO ED ONERI DIVERSI</u>	27
<u>ART. 20 - FALLIMENTO O ALTRE CAUSE DI MODIFICA DEL CONTRATTO</u>	27
<u>ART. 21 – RISERVATEZZA - TRATTAMENTO E PROTEZIONE DEI DATI</u>	27
<u>21.1 OBBLIGO DI RISERVATEZZA</u>	27
<u>21.2 OBBLIGHI IN MATERIA DI TRATTAMENTO E PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI</u>	27
<u>ART. 22 – OBBLIGHI DELL’AGGIUDICATARIO</u>	28
<u>22.1 IMMOBILI, ATTREZZATURE E ARREDI IN USO GRATUITO ALL’I.A.</u>	28
<u>22.1A Manutenzione Immobili</u>	28
<u>22.1B Elettrodomestici e arredi</u>	29
<u>22.1B.1 Acquisto</u>	29
<u>22.1B.2 Manutenzione</u>	30
<u>22.1B.3 Manutenzione impianti elettrici, impianti termici e apparecchiature a gas</u>	31
<u>22.1B.4 Utenze gas uso cottura</u>	31
<u>22.2 CENTRI DI COTTURA E MAGAZZINI DI STOCCAGGIO DELLE DERRATE</u>	31
<u>22.3 CONSEGNA E RICONSEGNA DEI BENI</u>	31
<u>22.4 TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI, MATERIALI DI CONSUMO, QUALITÀ, INTERRUZIONI</u>	32
<u>22.4A Accesso ai locali</u>	32
<u>22.4B Comunicazioni, trasporto e consegna dei pasti</u>	33
<u>22.4B.1 Consegna dei pasti veicolati</u>	33
<u>22.4B.2 Pasti preparati in loco e fornitura di derrate crude</u>	33
<u>22.4B.3 Modalità di trasporto</u>	33
<u>22.4C Derattizzazione e disinfestazione</u>	33
<u>22.4D Altre attività</u>	34
<u>22.4E Gestione dei materiali di consumo</u>	34
<u>22.4E.1 Materiali di consumo per i pasti veicolati</u>	35
<u>22.4E.2 Materiali di consumo per i pasti preparati in loco</u>	36
<u>22.4F Consumo dell’acqua durante il servizio di ristorazione</u>	36
<u>22.4G Sistema di qualità</u>	36
<u>23 DERRATE ALIMENTARI</u>	36
<u>23.1- CARATTERISTICHE E RIFERIMENTI NORMATIVI</u>	36
<u>23.2 ETICHETTATURA E IDENTIFICAZIONE</u>	37
<u>24 TABELLE DIETETICHE, MENU, FORNITORI</u>	38
<u>24.1 QUANTITÀ DELLE VIVANDE</u>	38
<u>24.2 MENU</u>	38
<u>24.2A Variazioni del menu</u>	38
<u>24.2A.1 Variazioni in caso di eventi imprevedibili</u>	38
<u>24.2A.2 Variazioni e controlli in caso di mancata reperibilità delle derrate</u>	39
<u>24.2A.3 Variazione in caso di pasti eccedentari</u>	40
<u>24.2B Struttura dei menu</u>	40
<u>24.2B.1 Scuole dell’obbligo</u>	40
<u>24.2B.2 Nidi e Scuole d’Infanzia</u>	41
<u>24.2C Pasti freddi – Servizi particolari</u>	41
<u>24.2C.1 Pasti freddi</u>	41

<u>24.2C.2 Servizi particolari</u>	41
<u>24.3 SELEZIONE, QUALIFICA E CONTROLLO DEI FORNITORI</u>	41
<u>25 DIETE SPECIALI – MENU' ALTERNATIVI</u>	42
<u>25.1 Diete speciali</u>	42
<u>25.1A Diete speciali per i pasti veicolati</u>	42
<u>25.2 MENU IN BIANCO</u>	43
<u>25.3 MENU ALTERNATIVI</u>	43
<u>26 IGIENE DELLA PRODUZIONE</u>	43
<u>26.1 PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO</u>	43
<u>26.2 PIANO DELLE ANALISI</u>	44
<u>26.2A Scuole dell'obbligo</u>	44
<u>26.2B Nidi e Scuole d'Infanzia</u>	44
<u>26.3 PROVE DI CESSIONE A CALDO</u>	44
<u>26.4 FLUSSI OPERATIVI</u>	44
<u>26.5 PRELIEVO E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI</u>	45
<u>26.5A Pasti veicolati</u>	45
<u>26.5B Pasti preparati in loco</u>	45
<u>26.6 RILEVAMENTO DI CORPI ESTRANEI</u>	45
<u>26.7 LIVELLI DI QUALITÀ IGIENICA</u>	45
<u>26.8 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE</u>	46
<u>26.8A Pasti veicolati</u>	46
<u>26.8B Pasti preparati in loco</u>	46
<u>26.9 GESTIONE DELLE ECCEDENZE</u>	47
<u>26.10 PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI</u>	47
<u>26.11 CONTENITORI PER I PASTI DESTINATI ALLA VEICOLAZIONE</u>	47
<u>26.12 RILEVAZIONE DELLE TEMPERATURE</u>	48
<u>27 MANIPOLAZIONE E COTTURA</u>	48
<u>27.1 NORME GENERALI</u>	48
<u>27.2 PREPARAZIONE E METODI DI COTTURA</u>	48
<u>27.3 DEROGHE PER PASTI VEICOLATI</u>	49
<u>27.4 SCONGELAMENTO</u>	50
<u>27.4A Pasti veicolati</u>	50
<u>27.4B Pasti preparati in loco</u>	50
<u>27.5 CONDIMENTI</u>	50
<u>27.5A Pasti veicolati</u>	50
<u>27.5B Pasti preparati in loco</u>	51
<u>27.6 PENTOLAME PER LA COTTURA</u>	51
<u>28 PULIZIE, SANIFICAZIONE, RIFIUTI, IMBALLAGGI</u>	51
<u>28.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE</u>	51
<u>28.2 GESTIONE DEI RIFIUTI</u>	51
<u>28.3 GESTIONE DEGLI IMBALLAGGI</u>	52
<u>Allegati</u>	53
<u>Allegato 4-A – Progetto pilota per la reintroduzione della mensa fresca nelle scuole dell'obbligo</u>	53
<u>Allegato 6 – Elenco scuole</u>	53
<u>Allegato 7 - Igiene del personale</u>	53
<u>Allegato 8 - Prodotti di pulizia ed attività di pulizia</u>	53
<u>Allegato 9 – Controlli</u>	53
<u>Allegato 10 - Certificato di regolare esecuzione del servizio</u>	53
<u>Allegato 11 - Criteri di valutazione delle criticità e non conformità</u>	53
<u>Allegato 12 - Procedimento di irrogazione delle penali</u>	53
<u>Allegato 13 - Caratteristiche tecniche elettrodomestici e arredi</u>	53
<u>Allegato 14 - Tabelle Merceologiche</u>	53
<u>Allegato 15 – Tabelle dietetiche</u>	53

<u>Allegato 16 – Menu</u>	53
<u>Allegato 17 - Indicazioni operative per la gestione dei pasti di emergenza</u>	53
<u>Allegato 18 - Indicazioni operative per l'utilizzo dell' acqua di rete nelle scuole</u>	53
<u>Allegato 19 - Elaborazione degli schemi dietetici, preparazione e distribuzione delle diete speciali per patologia</u>	53
<u>Allegato 20 - Indicazioni operative per l'impostazione dei piani aziendali di autocontrollo</u>	53
<u>Allegato 21 - Indicazioni reports analitici e riassuntivi</u>	53

ART. 1 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 1.1 Premessa

Il settore alimentare e le aziende che operano in tale settore devono rispettare obbligatoriamente norme specifiche di igiene personale e di igiene degli alimenti (Reg. 852/2004), nell'attuale contesto pandemico per contenere l'innalzamento del rischio di trasmissione del virus e garantire in modo efficace il suo contenimento inevitabilmente bisogna adottare corretti e più restrittivi protocolli igienico-sanitari.

L'I.A. deve individuare le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto locale (centro cottura, refettorio delle scuole dell'obbligo, locali diversi dal refettorio individuati dal Dirigente scolastico per il servizio di ristorazione, nidi e scuole d'infanzia) attraverso una valutazione del rischio concernente la presenza del virus Sars CoV-2, e redigere procedure per mettere in atto le misure per prevenire e/o ridurre la diffusione e il contagio dal virus, oltre al rispetto dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti. L'I.A. dovrà aggiornare in tal senso il manuale di autocontrollo (procedure e/o istruzioni operative) e il piano HACCP.

Le procedure devono essere redatte nel rispetto dei principi contenuti nel "Documento Tecnico sull'ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive nel settore scolastico" del 28/05/2020, nei protocolli nazionali e/o locali (DPCM, Decreti Legge e Circolari ministeriali) e nelle linee guida dell'Istituto Superiore della Sanità (Rapporti Covid 19).

"Nonostante non ci siano evidenze scientifiche che SARS-CoV-2 possa essere trasmesso – omissis - attraverso il consumo di alimenti contaminati, è necessario che nel corso dell'epidemia da SARS CoV-2 vengano raccomandate misure sanitarie atte a ridurre il rischio di infezione introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla somministrazione degli alimenti. Tali misure devono prevedere l'adozione di procedure idonee a prevenire la contaminazione dei cibi e delle superfici con cui questi vengono a contatto (piani di lavoro, contenitori, stoviglie); a tal fine gli addetti alla preparazione e alla somministrazione di cibi devono indossare mascherine chirurgiche e guanti e provvedere alla disinfezione di tutte le superfici che possono essere state interessate direttamente o indirettamente da droplet emesse da individui infetti, sintomatici e asintomatici, oltre a rispettare, ove possibile, la distanza interpersonale (Rapporto Covid 19 n° 32 del 27/05/2020)."

I sottolencati Rapporti Covid 19 pubblicati dall'ISS devono essere tenuti in considerazione dalla I.A. per la redazione delle procedure e/o istruzioni operative:

- Rapporto ISS COVID-19 • n. 5/2020 Rev. 2 - Versione del 25 maggio 2020

Indicazioni *ad interim* per la prevenzione e gestione degli ambienti *indoor* in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2

- Rapporto ISS COVID-19 • n. 17/2020 - Versione del 19 aprile 2020

Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2

- Rapporto ISS COVID-19 • n. 19/2020 Rev. - Versione del 13 luglio 2020

Raccomandazioni *ad interim* sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi

- Rapporto ISS COVID-19 ■ n. 20/2020 Rev.2 - Versione del 7 luglio 2020

Indicazioni *ad interim* per la sanificazione degli ambienti interni nel contesto sanitario e assistenziale per prevenire la trasmissione di SARS-CoV 2

- Rapporto ISS COVID-19 ■ n. 25/2020 - Versione del 15 maggio 2020

Raccomandazioni *ad interim* sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento

- Rapporto ISS COVID-19 • n. 26/2020 Versione del 18 maggio 2020

Indicazioni *ad interim* su gestione e smaltimento di mascherine e guanti monouso provenienti da utilizzo domestico e non domestico

- Rapporto ISS COVID-19 • n. 32/2020 Versione del 27 maggio 2020

Indicazioni *ad interim* sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti

- Rapporto ISS COVID-19 • n. 33/2020 - Versione del 25 maggio 2020 e successivi dal Rapporto ISS COVID-19 • n. 34/2020 al Rapporto ISS COVID-19 • n. 16/2021

Indicazioni sugli impianti di ventilazione/climatizzazione in strutture comunitarie non sanitarie e in ambienti domestici in relazione alla diffusione del virus SARS-CoV-2

Regole per il servizio:

L'I.A. deve attenersi alla rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili da alimenti (MTA - Regolamento (CE) 852/2004); allo stesso modo, è raccomandata l'astensione dal lavoro quando si accusino sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19.

L'I.A. deve informare e formare tutto il personale addetto alla produzione, trasformazione, trasporto e somministrazione, oltre al personale addetto alle pulizie e alle attività amministrative, sulle specifiche norme igieniche da rispettare per contrastare la diffusione e per ridurre il rischio da contagio del virus SARS-CoV-2 nonché all'utilizzo dei DPI, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione / svestizione.

L'I.A. deve in più punti dell'azienda esporre poster/locandine/brochure, comprensibili anche al personale di altre nazionalità, che pubblicizzano le suddette misure ed in particolare l'azienda metterà a disposizione idonei mezzi detergenti per una raccomandata frequente pulizia delle mani.

L'I.A. deve rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani.

L'I.A. deve predisporre istruzioni operative chiare e comprensibili anche da personale di altra nazionalità sull'uso corretto (vestizione, svestizione e smaltimento) delle mascherine e dei guanti.

L'I.A. deve utilizzare per le operazioni di pulizia, detersione e disinfezione i prodotti detergenti e disinfettanti con le caratteristiche indicate nei Rapporti Covid dell'ISS o prodotti con analoga efficacia contro i virus, dichiarata in etichetta o nella scheda tecnica.

L'I.A. deve aggiornare i piani di pulizia (nuove superfici, prodotti, frequenze, materiali utilizzati, modalità e registrazioni) secondo quanto previsto dai Rapporti Covid dell'ISS e dalle Circolari del Ministero della Salute.

L'I.A. deve predisporre procedure sulla gestione dei rifiuti prodotti dalle operazioni di pulizia, detersione e disinfezione e delle mascherine e dei guanti.

L'I.A. deve, se necessario e per quanto possibile, modificare il lay out dei flussi dei processi operativi in modo tale da evitare incroci fra le attività pulite (es.: allestimento tavoli) e sporche (es.: sparcchiare i tavoli), adattando percorsi diversi (possibilmente segnalati e chiari per il personale e per gli utenti) o tempistiche diverse o personale diverso.

L'I.A. deve garantire la pulizia, detersione e disinfezione dei banchi e di tutte le superfici all'interno delle aule che possono essere utilizzate per il servizio di somministrazione prima del consumo dei pasti e dopo il servizio. Durante le suddette operazioni l'I.A. deve garantire un idoneo ricambio d'aria nelle aule in cui sono stati consumati i pasti. Un idoneo ricambio d'aria deve essere garantito anche nei refettori prima e dopo il servizio di distribuzione dei pasti.

L'I.A. deve garantire per i pasti prodotti in legume fresco-caldo, confezionati in multirazione o confezionati in monorazione termosaldati, le temperature di legge e le temperature definite nel proprio piano di autocontrollo, le temperature devono essere garantite sia per i pasti somministrati in refettorio, sia per i pasti somministrati nelle aule per la durata della filiera distributiva.

Art. 1.2 Oggetto del servizio

1.2A FORNITURA DEI PASTI VEICOLATI PRESSO LE SCUOLE DELL'OBBLIGO STATALI

L'I.A. deve preparare i pasti rivolti agli utenti delle scuole dell'obbligo statali (scuole primarie e scuole secondarie di primo grado) presso un centro di cottura di sua proprietà, oppure in suo possesso oppure

disponibilità; l'I.A. deve trasportare i pasti in multirazione, utilizzando 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. La fornitura del servizio di Ristorazione scolastica (in seguito Servizio) da parte dell'I.A. comprende: preparazione, confezionamento, veicolazione, distribuzione dei pasti presso le scuole dell'obbligo, nei locali adibiti a refettorio o nei locali diversi dai refettori scolastici individuati nel corso del sopralluogo dai Dirigenti scolastici nonché pulizia e riassetto dei refettori e dei locali individuati ivi compresi gli spazi annessi, ivi compresi i servizi igienici dei locali utilizzati. Nel presente Capitolato si farà riferimento al servizio di cui al presente paragrafo con i termini:

“Servizio A- Pasti veicolati in refettorio” ovverosia in locali in tal senso identificati presenti all'interno della scuola, destinati ad uso esclusivo alla somministrazione degli alimenti cucinati nei centri di cottura della I.A. per un numero di utenti variabile basato dalla capienza indicata nella SCIA. Nei refettori la somministrazione del pasto avviene in multirazione utilizzando l'idoneo impianto per il mantenimento della temperatura di conservazione dei piatti da consumare caldi.

La distribuzione dei pasti in refettorio con modalità “a buffet” cioè mediante somministrazione da parte del personale della I.A. deve escludere la possibilità per gli utenti di toccare quanto esposto. In particolare, la distribuzione del pane e della frutta dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali e/o all'impiego di personale che consegna direttamente il pane e la frutta ad ogni utente; qualora non fosse possibile il pane e la frutta dovranno essere distribuiti in confezioni singole. L'I.A. nel refettorio dovrà altresì valutare idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.

“Servizio D” - Pasti veicolati nei locali individuati” L'I.A. deve provvedere alla fornitura di pasti in multirazione serviti in legame “caldo”, o di pasti serviti in legame “freddo”, utilizzando contenitori all'uopo destinati a chiusura ermetica utilizzando contenitori all'uopo destinati a chiusura ermetica – conformi alle prescrizioni di legge. Per la distribuzione dei pasti in multirazione calda l'I.A. deve seguire le indicazioni di seguito riportate:

- Provvedere alla consegna di tutto il materiale occorrente per il consumo dei pasti (tovagliette/vassoi, posate, piatti e bicchieri pluriuso e tovaglioli);
- Mantenimento delle gastronorm contenenti gli alimenti nei contenitori isotermitici fino al momento della distribuzione, estrazione delle gastronorm una alla volta e distribuzione del contenuto entro 30 minuti nel rispetto delle normativa vigente in termini di sicurezza igienico-sanitaria, ponendo particolare attenzione al rispetto delle temperature di legge durante l'intera filiera distributiva; la distribuzione dei pasti in locali diversi dai refettori deve essere organizzata, standardizzata in una istruzione di lavoro da uniformare e rendere operativa in tutte le scuole.
- Pulizia, detersione e disinfezione dei banchi nei quali gli utenti consumano i pasti previa collaborazione del personale statale che deve rendere pienamente accessibili le aule facendo temporaneamente uscire gli allievi sino alla conclusione delle operazioni di pulizia e disinfezione.

La distribuzione del pane e della frutta dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti il pane e la frutta dovrà essere consegnato ad ogni utente; qualora non fosse possibile il pane e la frutta dovranno essere distribuiti in confezioni singole.

La frutta può essere lavata nell'office della scuola, qualora non fosse possibile dovrà arrivare alla scuola già lavata nel centro di cottura.

L'I.A. al termine del consumo dei pasti deve provvedere al ripristino dei locali utilizzati con lo smaltimento dei rifiuti conseguenti al consumo del pasto, separando la frazione organica dalla frazione inorganica utilizzando idonei contenitori singoli per le due frazioni, alla pulizia, detersione e disinfezione dei banchi e dei tavoli utilizzati per il servizio e alla rimozione dai pavimenti (briciole) previa collaborazione del personale statale che deve rendere pienamente accessibili le aule facendo temporaneamente uscire gli allievi sino alla conclusione delle operazioni di pulizia.

1.2B FORNITURA DELLE DERRATE E PREPARAZIONE DEI PASTI E DELLE MERENDE PRESSO LE CUCINE DELLE SCUOLE E DEI NIDI D'INFANZIA

L'I.A. deve gestire le cucine di cui sono dotate le Scuole d'Infanzia ed i Nidi d'Infanzia per la preparazione dei pasti freschi. La fornitura del Servizio da parte dell'I.A. comprende anche pulizia e riassetto delle cucine e dei locali annessi, ivi compresi i servizi igienici dei locali utilizzati, nonché il lavaggio e la rigovernatura delle stoviglie. Nelle Scuole d'Infanzia statali l'I.A. deve provvedere inoltre a: detersione e sanificazione come previsto dalle Linee guida per la gestione dell'emergenza dovuta al Covid-19 e apparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti, sparcchiamento dei tavoli, detersione e sanificazione dei tavoli e pulizia dei locali destinati al consumo del pasto. Su richiesta dell'A.C., in caso di inagibilità o indisponibilità delle cucine delle Scuole e dei Nidi d'Infanzia l'I.A. è tenuta a garantire con tempestività la fornitura di pasti veicolati 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.

L'I.A. è sempre tenuta ad eseguire tali servizi nelle Scuole d'Infanzia statali. Nel presente Capitolo si farà riferimento al servizio di cui al presente paragrafo con i termini: "Servizio B - Pasti preparati in loco".

1.2C FORNITURA DELLE SOLE DERRATE CRUDE PER PASTI E MERENDE DA PREPARARE PRESSO LE CUCINE DI ALCUNI NIDI ESTERNALIZZATI

L'A.C. ha affidato a terzi la gestione dell'intero Servizio di alcuni Nidi d'Infanzia. In tali Nidi, indicati nell'*Allegato 6 - Elenco scuole e lotti*, i pasti sono pertanto preparati da personale alle dirette dipendenze degli affidatari. L'I.A. è tenuta alla fornitura a tali Nidi delle sole derrate crude in quantità idonee a consentire la preparazione dei pasti e delle merende da parte del suddetto personale. L'I.A. deve fornire la medesima tipologia e le medesime quantità di derrate crude di quelle fornite per il "Servizio C - pasti preparati in loco". Nel presente Capitolo si farà riferimento al servizio 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 d'Infanzia, a richiesta dell'A.C. l'I.A. è tenuta a fornire il servizio di pasti veicolati alle medesime condizioni previste per i pasti preparati in loco per i Nidi afferenti al medesimo lotto. Previa comunicazione dell'A.C. l'I.A. è tenuta a fatturare tali pasti, oppure a fatturare il costo delle derrate e alla ditta affidataria che gestisce la cucina del Nido, la differenza tra il costo del pasto fornito e il costo delle derrate.

1.2D PROGETTO PILOTA PER LA REINTRODUZIONE DELLA MENSA FRESCA NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO

L'I.A. interessate al lotto 7 e al lotto 8 sono tenute ad attivare il servizio di cui all'*Allegato 4-A* al presente Capitolo - *Progetto pilota per la reintroduzione della mensa fresca nelle scuole dell'obbligo* - nelle sedi sotto elencate:

Lotto 8): Scuola d' Infanzia ubicata in via Monastir 17/9 e scuola primaria ubicata in via Torrazza Piemonte.

L'I.A. deve fornire rispettivamente derrate crude, semilavorati e preparare i pasti e le merende presso la cucina della scuola dell'infanzia ubicata in via Monastir 17/9 sia per gli utenti di tale scuola dell'infanzia sia per quelli della scuola primaria ubicata in via Torrazza Piemonte 10; per questi ultimi utenti l'I.A. deve preparare esclusivamente i pasti e non le merende.

Nella scuola dell'infanzia ubicata in via Monastir 17/9 l'I.A. deve provvedere a:

- acquisto/noleggione ed installazione delle attrezzature in quantità e qualità adeguate anche per la preparazione dei pasti per gli utenti della scuola primaria ubicata in via Torrazza Piemonte 10; le attrezzature dovranno essere collocate nella cucina e si aggiungeranno pertanto a quelle già presenti alla data di avvio del servizio;
- preparazione dei pasti e delle merende (per la preparazione delle merende, l'I.A. deve utilizzare le derrate crude) per gli utenti della scuola dell'infanzia ubicata in via Monastir 17/9;
- preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti destinati agli utenti della scuola primaria ubicata in via Torrazza Piemonte 10;
- detersione (e, in caso di emergenza sanitaria, per tutta la durata del periodo, disinfezione), riassetto della cucina e dei locali accessori ivi compresi i servizi igienici utilizzati dagli/dalle addetti/e dell'I.A., lavaggio e rigovernatura delle stoviglie in dotazione, apparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti, sparcchiamento

dei tavoli e detersione (e, in caso di emergenza sanitaria, per tutta la durata del periodo, disinfezione) dei locali destinati al consumo del pasto, senza oneri aggiuntivi a carico dell'A.C.

Nella scuola primaria ubicata in via Torrazza Piemonte 10, l'I.A. deve provvedere a:

- distribuzione dei pasti cucinati presso la cucina della scuola d'infanzia di via Monastir 17/9;
- detersione (e, in caso di emergenza sanitaria, per tutta la durata del periodo, disinfezione), riassetto del refettorio e dei locali accessori, ivi compresi i servizi igienici utilizzati dagli/dalle addetti/e dell'I.A.

Lotto 3): Scuola primaria ubicata in via A. Cecchi 16.

L'I.A. deve fornire derrate crude, semilavorati e preparazione dei pasti nel locale prospiciente il refettorio della scuola primaria ubicata in via A. Cecchi 16. L'I.A. deve provvedere a:

- acquisto/ noleggio ed installazione delle attrezzature da collocarsi nel refettorio in quantità e qualità adeguate alla preparazione dei pasti;
- distribuzione dei pasti;
- detersione (e, in caso di emergenza sanitaria, per tutta la durata del periodo, disinfezione), riassetto del refettorio e dei locali accessori, ivi compresi i servizi igienici utilizzati dall'I.A.

Con riferimento ai plessi sopra indicati, per la realizzazione del progetto Mensa fresca l'I.A. può provvedere alla veicolazione di alimenti quali sughi, minestre, zuppe, purea, polenta, tortini e frittate; l'I.A. è tenuta a richiedere la preventiva autorizzazione dell'A.C. circa gli eventuali ulteriori inserimenti nel menu di piatti veicolati. Le modalità operative relative alla preparazione dei pasti rispettivamente presso la scuola dell'infanzia ubicata in via Monastir 17/9 e la scuola primaria ubicata in via A. Cecchi 16, sono riportate nell'Allegato 4-A al presente Capitolato. A prima richiesta dell'A.C., l'I.A. è tenuta a garantire tempestivamente il servizio veicolato alle medesime condizioni previste dal presente Capitolato per la generalità dei pasti di tipo "B - Pasti preparati in loco", in caso di sopravvenute indisponibilità oppure impossibilità di utilizzo della cucina ubicata in via Monastir 17/9 e/o dei refettori rispettivamente delle scuole primarie ubicate in via Torrazza Piemonte 10 e via A. Cecchi 16.

Le I.A. si impegnano a partecipare alla coprogettazione, con il Servizio ristorazione della Città, l'edilizia scolastica e i dirigenti scolastici interessati, per la definizione e l'organizzazione di modalità e tempi - comunque non oltre gennaio 2022 - inclusi i necessari sopralluoghi, gli allestimenti e l'organizzazione del progetto sopra descritto e meglio specificato all'Allegato 4-A *Progetto pilota per la reintroduzione della mensa fresca nelle scuole dell'obbligo*.

L'I.A. deve in ogni caso osservare tutta la parte obbligatoria dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione scolastica collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (C.A.M.), approvati con D.M. 65 del 10 marzo 2020 e la parte facoltativa oggetto di specifica offerta.

1.2E CAMPAGNE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE, INFORMAZIONE AGLI UTENTI, RECUPERO E GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI

In ottemperanza ai CAM e per conseguire gli obiettivi di cui al presente Capitolato ed ai relativi Allegati, l'I.A. deve garantire un'efficace attività di comunicazione, educazione alimentare e promozione del servizio di ristorazione scolastica rivolto ai piccoli utenti del servizio (distinti tra obbligo e preobbligo), alle loro famiglie ed al personale educativo/scolastico. Per ciascun lotto aggiudicato e per ciascun ordine (preobbligo ed obbligo), l'I.A. deve pertanto trasmettere all'A.C. prima dell'inizio del servizio il Piano della comunicazione e dell'educazione alimentare. L'I.A. deve predisporre il Piano conformemente agli obiettivi perseguiti dall'A.C. con il servizio di ristorazione scolastica, con particolare riferimento all'importanza di una sana e corretta alimentazione fin dalla più tenera età, al mantenimento in buona salute mediante una corretta alimentazione, alla tutela dell'ambiente mediante comportamenti alimentari conformi, alla riduzione degli sprechi, all'impatto ed all'importanza del consumo di alimenti di provenienza dal territorio, alla stagionalità degli alimenti, alla corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, alle caratteristiche dell'acqua di rete ed alla relativa salubrità ecc. L'I.A. deve attuare il Piano con oneri a proprio carico e con le modalità concordate con l'A.C., con le direzioni educative/scolastiche e con altri soggetti coinvolti nella tematica. 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 e/o integrazioni al Piano. In ogni caso, le eventuali variazioni e/o integrazioni devono essere preventivamente comunicate e concordate con l'A.C. entro l'inizio

di ciascun anno scolastico.

Oltre ai contenuti del Piano della comunicazione e dell'educazione alimentare dell'I.A., la stessa formulerà offerta per la formulazione di un piano comune, strutturato e sistematico, come meglio specificato nell'*Allegato 5 - Offerta tecnica*, al paragrafo 5.d.6.

Ai fini dell'efficacia della comunicazione e della massima trasparenza, l'I.A. è tenuta ad acconsentire all'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 possono essere effettuate almeno una volta per ciascun anno educativo/scolastico, in qualsiasi giorno della settimana, in base a calendari e modalità organizzative preventivamente concordate tra l'A.C. e l'I.A. In tali occasioni l'I.A. deve mettere a disposizione propri/e addetti/e per informare i visitatori sui processi relativi all'esecuzione del servizio.

Con oneri a proprio carico l'I.A. deve distribuire agli utenti l'eventuale materiale concernente il servizio fornito, ad esempio il calendario dei menu. In ogni punto di distribuzione dei pasti veicolati nelle scuole dell'obbligo l'I.A. deve esporre, in apposite bacheche, il menu settimanale, completo delle informazioni relative alle referenze biologiche o altrimenti qualificate, nonché alle specie dei prodotti ittici presenti nei vari pasti.

Per ogni variazione di prodotto, debitamente autorizzata dall'A.C., l'I.A. deve:

- fare pervenire tempestivamente una comunicazione alla sede scolastica interessata sulla variazione di prodotto, da esporre in forma cartacea nei punti di accesso dell'utenza;
- aggiornare in tempo reale il proprio sito internet, in maniera che – attraverso un link di collegamento presente nel portale della ristorazione scolastica della Città di Torino - sia possibile per gli utenti interessati risalire anche in forma elettronica a tutte le eventuali variazioni effettuate.

L'I.A. è tenuta ad osservare i CAM in materia di recupero delle eccedenze alimentari derivanti dall'esecuzione del servizio. Sempre in base ai CAM, devono essere rilevati dati sulle eccedenze alimentari, anche attraverso l'utilizzo di questionari fatti compilare due volte l'anno dal personale docente e da altro personale specializzato, indicato dall'istituto scolastico o dall'A.C., nonché dagli alunni a partire dai sette anni di età, nei quali evidenziare anche le casistiche dei disservizi. Il risultato di tali questionari e la descrizione delle misure intraprese per la relativa riduzione degli sprechi devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale, da inviare telematicamente al DEC, al quale deve essere comunicato, entro trenta (30) dall'avvio del servizio, il nominativo del Responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Qualora l'I.A. non rediga e non trasmetta il rapporto all'A.C., l'A.C. irroga le opportune penalità.

Con particolare riferimento alle scuole primarie, l'I.A.:

- nei primi tre mesi di esecuzione dell'appalto, deve eseguire una rilevazione giornaliera in ciascuna scuola primaria di ciascun lotto aggiudicato del quantitativo degli alimenti non somministrati, con l'obiettivo di identificare tre (3) scuole primarie nelle quali emergano le maggiori quantità di alimenti non distribuiti;
- dal quarto mese ed entro il sesto mese dalla data di inizio dell'esecuzione dell'appalto nelle suddette tre scuole e previo accordo con l'A.C. l'I.A. deve attuare interventi ed azioni necessarie a garantire il processo di recupero degli alimenti non distribuiti, ivi compresi fornitura, installazione e manutenzione delle attrezzature necessarie alla conservazione degli alimenti in base alle norme che regolano la materia; alla scadenza dell'appalto tali attrezzature passeranno nella proprietà dell'A.C. senza che l'I.A. abbia nulla a pretendere e senza oneri per l'A.C. Nei locali di proprietà dell'A.C., gli eventuali interventi agli impianti ai fini della perfetta funzionalità delle attrezzature devono essere eseguiti esclusivamente dai gestori delle reti a cura e spese dell'I.A.; l'A.C. è pertanto sgravata da qualsiasi onere.

Oltre ai contenuti obbligatori relativi al recupero delle eccedenze alimentari sopra riportati l'I.A. formulerà offerta per una collaborazione fattiva con il servizio comunale e tutti i soggetti del terzo settore che siano interessati e disponibili al recupero degli avanzi, per alimentazione umana o animale, in accordo con il SIAN dell'ASL per tipo di alimenti e modalità di recupero, come meglio specificato nell'*Allegato 5 - Offerta tecnica*, al paragrafo 5.d.8.

ART. 2 - UTENTI DEL SERVIZIO

2.1 Scuole dell'obbligo

L'utenza del Servizio di Ristorazione scolastica è costituita rispettivamente da: 1) alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado delle scuole statali ubicate nel territorio della Città di Torino che domandano tale servizio e che frequentano le classi a tempo pieno o modulari; 2) adulti che hanno diritto a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse; 3) eventuali ospiti autorizzati dall'A.C. alla fruizione del servizio; 4) eventuale altro personale dipendente del Comune di Torino.

2.2 Scuole e Nidi d'Infanzia (preobbligo)

L'utenza del Servizio di Ristorazione scolastica è costituita rispettivamente da: 1) bambini iscritti ai Nidi d'Infanzia comunali (compresi i lattanti); 2) bambini iscritti alle Scuole d'Infanzia comunali e statali ubicate nel territorio della Città di Torino; 3) personale educativo e non educativo che ha istituzionalmente diritto alla fruizione del servizio; 4) eventuali ospiti autorizzati dall'A.C. alla fruizione dei pasti; 5) eventuale altro personale dipendente del Comune di Torino.

ART. 3 – PERIODO DI ESECUZIONE

Formano oggetto del contratto esclusivamente i giorni in cui l'I.A. ha effettivamente erogato il servizio. Per l'intero periodo di durata dell'affidamento l'I.A. deve indicativamente fornire il servizio nei giorni previsti dal calendario scolastico approvato dalla Regione Piemonte, fatte salve diverse disposizioni dell'A.C. e le eventuali cause di forza maggiore, nonché nel periodo estivo in caso di svolgimento di attività estive promosse dall'A.C.. In tal caso il servizio estivo è limitato ad alcune sedi, con le modalità e la durata comunicate dall'A.C. all'I.A.; in ogni caso l'A.C. si riserva di non promuovere tale servizio. Di norma l'I.A. è tenuta a fornire il servizio nei giorni feriali dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali. La data di termine annuale del servizio coincide di norma con la data del termine dell'anno scolastico, con riferimento alle tipologie di ordine scolastico sopra descritte; l'A.C. si riserva comunque di anticipare o posticipare il termine del servizio. La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o per necessità non imputabili all'A.C., non dà titolo all'I.A. di pretendere indennizzi né risarcimenti.

3.1 Sistema informativo per gestione e rendicontazione

Al fine di garantire il buon fine di registrazione, controllo continuo, monitoraggio e rendicontazione del numero e della tipologia dei pasti effettivamente confermati quotidianamente anche ai fini della fatturazione e del pagamento dei corrispettivi i cui all'art. 15, l'I.A. deve dotarsi di un sistema informativo adeguato a tale scopo, con requisiti tali da potere elaborare la necessaria reportistica analitica e riassuntiva, con periodicità almeno mensile, circa il numero di pasti effettivamente confermati in ogni plesso scolastico. Ogni rapporto deve contenere almeno le informazioni minime indicate nell'*Allegato 21 - Indicazioni reports analitici e riassuntivi*. Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (in seguito D.E.C.) effettuerà le verifiche, i controlli ed il confronto tra le informazioni elaborate dal sistema informativo dell'I.A. ed i dati in possesso della Divisione Servizi Educativi. Il buon fine del riscontro dell'A.C. costituirà il presupposto essenziale per la liquidazione dei corrispettivi all'I.A..

ART. 4 – SICUREZZA - DUVRI

Sono a carico dell'I.A. gli oneri per la sicurezza sostenuti per l'adozione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici afferenti all'esecuzione del servizio, ivi compresi i rischi per la gestione dell'emergenza dovuti al contenimento del Covid-19. Gli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze prodotte nell'esecuzione di tale servizio di cui all'art. 26, c. 3 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., sono

stati valutati pari a Euro zero (0,00); l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze è infatti ottenuta con la sola applicazione delle misure organizzative ed operative individuate nel D.U.V.R.I e nei relativi documenti integrativi. Al Disciplinare è allegato il D.U.V.R.I. (*Allegato 1 - DUVRI ristorazione*) recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard e dei rischi dovuti al contenimento del Covid-19 che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del servizio; previe le opportune ed eventuali variazioni da concordare con l'I.A., tale documento deve essere sottoscritto tra i datori di lavoro di entrambe le parti prima della stipula del contratto. L'I.A. è tenuta a partecipare all'integrazione del D.U.V.R.I. mediante apposito sopralluogo congiunto di coordinamento presso ciascuna sede di esecuzione del contratto a mezzo del proprio datore di lavoro o suo delegato, come indicato nel D.U.V.R.I. medesimo. In tale sede, il soggetto presso il quale deve essere eseguito il servizio integra il D.U.V.R.I. riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi di esecuzione del contratto, coordinandosi opportunamente con il datore di lavoro, o il delegato, dell'I.A.. 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. Costituirà parte integrante del D.U.V.R.I. la dichiarazione attestante l'ottemperanza alle misure di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D. Lgs. n. 81/2008 presentata in sede di offerta dal concorrente.

ART. 5 - GARANZIA DEFINITIVA

In base all'art. 103 del Codice, 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 c. 2 e c. 3 del Codice. In caso di aggiudicazione con ribasso della base di gara superiore al dieci per cento (10%) l'importo della garanzia è aumentato di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento (10%); qualora il ribasso sia superiore al venti per cento (20%) l'aumento è di due (2) punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento (20%). Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni di cui all'art. 93 c. 7 del Codice. La garanzia definitiva è prestata a garanzia rispettivamente di: inadempimento delle obbligazioni derivanti dal contratto, risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni, rimborso delle somme pagate in più all'I.A. rispetto alle risultanze della liquidazione finale, 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 c. 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 dei servizi 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 su 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, l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

A scelta, 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, c. 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 c. 3 del Codice. La garanzia fideiussoria può inoltre essere rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo di cui all'art. 161 del D. Lgs. n. 58/98 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/imprese_jsp/HomePage.jsp

La garanzia fideiussoria o 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 artt. 103 c. 9 e 104. c. 9 del Codice, adottati con il DM n. 31 del 18/01/2018;
- 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.

ART. 6 - 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. n. 136/2010, in base al quale tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati; entro sette (7) giorni consecutivi dalla data di stipula del contratto l'I.A. è pertanto tenuta a comunicare all'A.C. gli estremi identificativi dei suddetti conti, le generalità, il codice fiscale delle persone delegate ad operarvi e la copia di un documento d'identità. 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 finanziari di cui alla L. n. 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 L. n. 136/2010. In occasione di ogni pagamento dei corrispettivi l'AC verifica l'assolvimento degli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari. L'I.A. deve comunicare all'AC 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. 7 - RESPONSABILITÀ – ASSICURAZIONI

7.1 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 ed è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri addetti a qualsiasi titolo impegnati nell'esecuzione del servizio, 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; a tale riguardo qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. E' inoltre a carico dell'I.A. l'adozione dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti 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 è in capo all'I.A. restandone pertanto pienamente sollevata ed indenne l'A.C.. I danni derivanti dalla non corretta 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 verificatesi nel corso dell'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 nell'esecuzione del servizio; sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute all'esecuzione del servizio riconosciute tali da entrambe le parti. L'I.A. è altresì responsabile degli adempimenti in materia contributiva e tributaria ai sensi delle norme che regolano la materia. A copertura dei danni sopra riportati, almeno dieci (10) giorni prima della data d'inizio dell'esecuzione del servizio l'I.A. deve dimostrare di essere provvista di apposita polizza assicurativa accesa presso una primaria compagnia di assicurazione, totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio, a copertura di almeno i seguenti danni a terzi e alle cose dovuti alle seguenti cause: a persone e/o cose eventualmente arrecati nell'esecuzione del servizio 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 di attività; da inquinamento accidentale. La polizza deve obbligatoriamente prevedere in particolare la copertura dei danni da ingestione di sostanze nocive, tossinfezioni alimentari, malesseri, avvelenamenti subiti dagli utenti nonché da qualsiasi altro danno derivante dagli alimenti somministrati nell'ambito del servizio.

7.2 Assicurazione per danni a terzi

Almeno dieci giorni (10) prima la data d'inizio del servizio l'I.A. deve presentare all'A.C.:

- la suddetta polizza assicurativa per la copertura della Responsabilità Civile per tutti i danni cagionati a Terzi (R.C.T.), con un massimale tassativamente non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per ciascun sinistro; qualora l'I.A. fornisca il servizio in più lotti, tale massimale sarà riparametrato sul numero di pasti complessivi quali risultanti dalla somma dei pasti veicolati – Servizio A e D e dei pasti preparati in loco – Servizio B per ciascun lotto di esecuzione del servizio. 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, per un massimale assoluto di Euro 10.000.000,00 (diecimilioni/00). In caso di un numero di pasti intermedio, il massimale sarà riparametrato in eccesso (ad esempio, per 350.000 pasti il massimale di Euro 5.000.000,00 sarà aumentato di 1.000.000,00);
- apposita polizza, stipulata presso una primaria compagnia di assicurazione, per la copertura della Responsabilità Civile verso il personale addetto al servizio a qualsiasi titolo (R.C.O.), ai sensi rispettivamente di: b1) D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e s.m.i.; b2) D. Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 e s.m.i. nonché del codice civile per danni non rientranti nella disciplina sub b1) e b2). Tale copertura

dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale addetto dell'I.A., con un massimale tassativamente non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, con il limite di Euro 1.500.000,00 (unmilione/00) per ciascun addetto infortunato. Nel novero di tali assicurati l'I.A. deve espressamente ricomprendere l'A.C.. La polizza R.C.O. deve inoltre risultare espressamente estesa alle malattie professionali degli addetti a qualsiasi titolo all'esecuzione del servizio, sia quelle riconosciute dall'I.N.A.I.L., 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 con l'I.A. e/o della polizza stessa. Entrambi i tipi di polizza devono contenere clausola di vincolo in favore dell'A.C. per tutta la durata del servizio ed essere mantenute in vigore fino alla data di rilascio del certificato di verifica di conformità. Qualora disponga di polizze stipulate in precedenza conformi a quanto indicato, l'I.A. può ottemperare agli obblighi corredando le medesime di appendice di vincolo in favore dell'A.C., per tutta la durata del servizio. 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 il periodo di esecuzione del servizio, entro i quindici (15) giorni successivi alla data di scadenza di ciascuna rata l'I.A. deve consegnare all'A.C. copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio; in caso di mancato pagamento l'A.C. si riserva la facoltà di risolvere il contratto con effetto immediato e di richiedere all'I.A. il risarcimento dei danni conseguenti. L'accertamento dei danni sarà eseguito dall'A.C. alla presenza del rappresentante dell'I.A., in modo tale da consentire a quest'ultima d'intervenire nella relativa stima; 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 che dovrà essere corrisposto dall'I.A.. Qualora l'I.A. o chi per essa non provveda al risarcimento o alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di comunicazione, l'A.C. è autorizzata a provvedervi direttamente trattenendo l'importo sulle fatture in pagamento o sulla garanzia, con obbligo di immediato reintegro. L'operatività di tutte le coperture assicurative non esonera l'IA dalle responsabilità di qualunque genere a suo carico.

ART. 8 – GESTIONE – STRUTTURA ORGANIZZATIVA E OPERATIVA – PERSONALE

8.1 Poteri della gestione

L'I.A. deve gestire tutti i processi connessi al servizio di ristorazione scolastica, in piena autonomia avvalendosi di lavoratori posti sotto il proprio esclusivo potere direttivo e responsabilità, nonché di mezzi e capitali adeguati ad adempiere alle obbligazioni contrattuali. I lavoratori impiegati nell'appalto devono essere assunti alle dirette dipendenze dell'I.A., operare 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.

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.

8.2 Struttura organizzativa

L'I.A. deve dotarsi di una struttura organizzativa adeguata per governo, gestione e controllo dell'esecuzione del contratto. Deve essere assicurata la reperibilità telefonica per tutta la durata del servizio e del contratto. Entro al massimo dieci (10) giorni consecutivi dalla data di comunicazione di inizio del servizio l'I.A., all'interno della propria struttura organizzativa, deve dotarsi almeno dei seguenti profili, funzioni e ruoli che devono essere comunicati all'A.C.:

Responsabile Unico del contratto dotato del necessario potere decisionale, anche in via immediata e d'urgenza e di specifica delega per ogni aspetto collegato al servizio di ristorazione scolastica. Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze formulate in contraddittorio dall'A.C.

al Responsabile s'intendono presentate direttamente all'IA; in caso di assenza e/o impedimento del Responsabile l'IA. deve attribuire immediatamente la medesima funzione, per garantirne l'esercizio senza soluzione di continuità, ad un sostituto in possesso di pari professionalità e requisiti, dandone comunicazione scritta all'A.C.;

Coordinatore del contratto quale garante della regolare esecuzione di tutti i processi connessi alla regolare esecuzione del servizio; coordina gli addetti dell'IA. per assicurare il rispetto delle obbligazioni contrattuali, la qualità delle prestazioni e la gestione unitaria del servizio in tutti i lotti aggiudicati. A tale fine il coordinatore deve essere dotato dei necessari poteri decisionali di intervento e di risoluzione dei problemi al fine di ripristinare la corretta esecuzione del servizio e deve essere munito di telefono cellulare, con reperibilità dalle ore 7.30 alle ore 19.00, dal lunedì al venerdì. Il Coordinatore deve avere maturato un'esperienza quadriennale in materia di ristorazione collettiva, preferibilmente in ambito scolastico. In caso di assenza e/o impedimento del coordinatore, a garanzia della continuità del servizio, l'IA. deve immediatamente comunicare all'A.C. la figura professionale equipollente individuata quale sostituto;

Un (1) Referente, quotidianamente presente in ciascun centro di cottura e magazzino afferente, il quale individua le soluzioni operative adeguate per garantire il superamento di qualsiasi tipo di criticità suscettibile di pregiudicare l'esecuzione a regola d'arte di tutti i processi interni allo stabilimento (ricevimento delle derrate deperibili e non, stoccaggio delle derrate deperibili e non, preparazione dei pasti da vitto comune, menu alternativi e delle diete speciali per patologia, confezionamento e trasporto dei pasti da vitto comune, menu alternativi e diete speciali per patologia).

Un (1) referente Covid-19 con funzioni di coordinatore per l'attuazione delle misure di prevenzione e controllo e con funzioni di punto di contatto per le strutture del Sistema Sanitario Regionale" che deve essere individuato tra i soggetti componenti la rete aziendale della prevenzione ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, verosimilmente nella figura del Datore di Lavoro stesso (soprattutto per le micro- e piccole aziende) o del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), o comunque tra i soggetti aventi poteri organizzativi e direzionali. Rimane confermata in capo a dirigenti e preposti di ciascuna organizzazione aziendale, in sinergia con il comitato previsto dal protocollo nazionale di regolamentazione, la vigilanza e la sorveglianza dell'attuazione delle misure di prevenzione, sulla base dei compiti e delle attribuzioni di ciascuno come ripartiti dal datore di lavoro.

Di almeno un (1) ispettore per ciascun lotto, per il controllo giornaliero del buon andamento del servizio nelle cucine del preobbligo e nei punti di distribuzione nelle sedi scolastiche. Il controllo giornaliero effettuato dall'ispettore presso le cucine e i punti di distribuzione deve essere documentato su apposita modulistica, registrando firma, ora e motivo del sopralluogo. Il modulo deve essere conservato presso la cucina o il punto di distribuzione e disponibile a prima richiesta dell'A.C., fino al termine dell'anno scolastico.

Di almeno un (1) incaricato per la gestione dei tablet per il servizio di prenotazione pasti .

Fermi restando i distinti profili, ruoli e responsabilità sopra descritti, le funzioni di cui ai punti a) e b) e, parimenti, le funzioni degli Ispettori di cui al punto e) possono essere svolte dalle medesime persone; tutte le figure devono essere facilmente reperibili e poter raggiungere i plessi scolastici e la sede dell'A.C., qualora necessario nel minor tempo possibile, e pertanto operare stabilmente nel Comune di Torino oppure in prossimità del Comune di Torino (e comunque non oltre 100 Km. dalla sede dell'A.C., piazza Palazzo di Città, n.1, calcolati tramite il servizio di geolocalizzazione *Google Maps* - www.google.com/maps).

Entro quindici (15) giorni consecutivi dalla data di comunicazione di inizio del servizio, l'IA. deve trasmettere all'A.C.:

-l'organigramma aziendale relativo al presente servizio;

-tramite posta certificata, all'A.C. i nominativi ed i titoli di studio di:

- Legale rappresentante;
- Responsabile delle risorse umane
- Responsabile della sicurezza
- Responsabile Unico del contratto;
- Coordinatore del contratto;
- Referente del/dei centro/i cottura;
- Referente Covid-19;
- Ispettori;
- Incaricato/i per la gestione dei tablet per il servizio di prenotazione pasti
- Referente della qualità
- Referente del monitoraggio dei processi (in base alle emanande *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);
- Referente ufficio acquisti
- Eventuali altre figure di governo del contratto .

L’I.A. è tenuta a trasmettere all’A.C. tutte le variazioni relative ai profili sopra indicati entro e non oltre sette (7) giorni consecutivi dalla data in cui tali variazioni sono intervenute nonché ogni altra informazione connessa con l’esecuzione dell’appalto e, ogni qualvolta lo richieda l’A.C., qualsiasi tipo di informazione relativa all’organigramma aziendale.

8.3 Struttura operativa

8.3A PERSONALE

Prima dell’avvio del contratto e durante il corso dell’esecuzione del servizio, l’I.A. deve dimostrare di avere la disponibilità giuridica di personale in numero, qualifica e professionalità adeguati per l’esecuzione del servizio di ristorazione in ciascuno dei lotti. L’I.A. è tenuta a disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità tali da garantire l’esecuzione del servizio 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.

L’I.A. per tutto il personale è tenuta ad osservare le indicazioni previste nel “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” sottoscritto il 14 marzo 2020 e nel “Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione” approvato in data 9 aprile 2020 dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile.

L’I.A. deve avvalersi di personale in possesso del certificato di idoneità alla mansione rilasciato dal medico competente in base al D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i., qualora necessario per le prestazioni assegnate, adeguata professionalità come più oltre riportato in materia di formazione ed addestramento, capacità di rapportarsi in modo adeguato con l’utenza, capacità di eseguire tutte le prestazioni necessarie all’esecuzione dell’appalto. Prima dell’inizio dell’attività e comunque non oltre trenta (30) giorni consecutivi dalla data di comunicazione dell’aggiudicazione definitiva l’I.A. è tenuta, in base all’art. 105 c. 9 del Codice a trasmettere all’A.C. la documentazione comprovante l’avvenuta denuncia ai competenti enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici.

Tutti i lavoratori devono essere legati da regolare contratto di lavoro con l’IA; in base all’art. 30 c. 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 dei servizi, 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 del servizio.

Entro il termine comunicato dall’A.C. per ciascun lotto, l’I.A. deve trasmettere all’A.C. l’elenco nominativo dell’organico relativo a tutti i lavoratori impiegati nel/nei centro/centri di cottura e nei magazzini afferenti e

nelle sedi scolastiche. Per ciascun lavoratore in tale elenco l'I.A. deve riportare rispettivamente: qualifica, ruolo e mansione, contratto applicato e tipologia (a tempo determinato, indeterminato, ecc...), sede operativa, posizione contributiva, orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e di fine servizio, orario di lavoro settimanale ed eventuale sospensione estiva. L'elenco deve essere corredato da una dichiarazione attestante: 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 dei versamenti assicurativi e previdenziali. In base all'art. 25 bis del DPR n. 313/2002 l'IA 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 nel servizio.

Presso ogni sede di esecuzione del servizio per ogni lavoratore addetto, titolare o sostituto, l'I.A. deve tenere a disposizione il relativo foglio firma mensile – con articolazione giornaliera - che riporti: nominativo ed orario di entrata ed uscita con totale delle ore giornaliere lavorate; dal foglio firma devono risultare in modo chiaro le necessarie informazioni su assenze e sostituzioni; il foglio firma deve essere conservato presso la sede fino alla fine del mese successivo. In base al D. Lgs. n. 81/08 e s.m.i., il personale impiegato nel servizio deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, la data dell'assunzione e l'indicazione del datore di lavoro; in caso di subappalto la tessera deve inoltre contenere i dati (n. meccanografico e data di esecutività della determinazione dirigenziale) della relativa autorizzazione dell'A.C.; a pena delle sanzioni di cui al citato D. Lgs. n. 81/08, ciascun lavoratore è tenuto ad esporre la tessera durante l'esecuzione del servizio.

In caso di comprovati motivi comunicati all'I.A., l'A.C. si riserva di richiedere all'I.A. il trasferimento di lavoratori ad altra sede. Entro sette giorni (7) dalla data in cui si siano verificate, l'I.A. deve comunicare e motivare all'A.C. tutte le variazioni di carattere definitivo dell'organico di cui al suddetto elenco, quali dimissioni, nuove assunzioni a tempo determinato o indeterminato, spostamento da una sede di lavoro ad un'altra, cambio di orario, ecc... Per mantenere costante l'organico e consentire la regolare prosecuzione del servizio l'I.A. deve sostituire immediatamente i lavoratori assenti.

A tale proposito entro il termine comunicato dall'A.C., per ciascun lotto, l'I.A. deve trasmettere all'A.C. l'elenco dei lavoratori da impiegare in caso di eventuali sostituzioni con qualifica, ruolo e mansione da svolgere in caso di sostituzione. Anche in caso di variazioni e di sostituzioni l'I.A. deve garantire l'esecuzione del servizio senza soluzione di continuità, con particolare riferimento alle informazioni ed agli strumenti di cui i lavoratori subentrati devono entrare in possesso; l'inserimento di eventuali nuovi addetti dovrà essere preceduto da un periodo di affiancamento, senza oneri aggiuntivi per l'A.C., per evitare il rischio di disservizi connessi alla mancata conoscenza di tutti i processi collegati al servizio da prestare.

A semplice richiesta dell'A.C. l'I.A. è tenuta a dimostrare di avere adempiuto ai suddetti obblighi.

L'I.A. deve garantire che i propri addetti ed i collaboratori tengano un comportamento irreprensibile, mantengano nei rapporti interpersonali e con l'utenza una condotta conforme ai principi di correttezza, 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 7* e di quelle per la gestione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro individuate dalla scuola, di quelle di carattere regolamentare, generali e particolari emanate dall'A.C.; nel merito l'A.C. trasmetterà all'I.A. il Codice di Comportamento adottato con la deliberazione della Giunta Comunale il 31/12/2013 n. 201307699/004. L'A.C. si riserva di contestare la mancata osservanza di quanto sopra nonché di richiedere l'allontanamento degli addetti che non osservino gli obblighi descritti, nonché, per comprovati motivi, di richiedere all'I.A. la sostituzione degli addetti ritenuti non adeguati. In tali casi l'I.A. ha la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro due (2) giorni consecutivi dalla data della richiesta, trascorsi i quali, in carenza di controdeduzioni, l'I.A. deve ottemperarvi

senza maggiori oneri per l'A.C. In caso di comprovata urgenza l'I.A. deve provvedere in via immediata, con instaurazione successiva del contraddittorio.

8.3B Formazione, addestramento, aggiornamento, tirocini – Piano della formazione

Tutti gli addetti devono possedere le competenze necessarie per l'esecuzione dell'appalto; a tal fine, oltre alla formazione obbligatoria prevista dalle norme vigenti e dal CCNL applicato (di cui al successivo paragrafo *Formazione obbligatoria generale*), l'I.A. deve organizzare la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento mediante percorsi formativi aventi le caratteristiche di specificità, durata e contenuti previsti dalla Deliberazione della Giunta regionale 31 luglio 2015 n. 24-1951 e connessi al Servizio, nonché agevolarne e garantirne l'effettiva frequenza da parte degli addetti (di cui al successivo paragrafo *Formazione specifica*). L'I.A. deve orientare i percorsi formativi alla valorizzazione del capitale umano ed ai contenuti professionali delle prestazioni. Senza deroga alcuna, l'I.A. non può impiegare nell'esecuzione del Servizio addetti e collaboratori che non abbiano frequentato oppure completato la formazione e/o l'aggiornamento annuale previsto nei successivi articoli.

8.3B.1 Formazione obbligatoria generale

L'I.A. deve organizzare almeno i seguenti percorsi formativi, informativi e di aggiornamento:

- a) buone pratiche di lavorazione, igiene e sicurezza alimentare, principi dell'H.A.C.C.P.;
- b) norme in materia alimentare (con particolare riferimento ai Regolamenti CE 178/2002 e 852/2004) anche in ambito merceologico e dietologico;
- c) rischi connessi al profilo professionale, in ottemperanza al D. Lgs. n. 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;
- d) ai sensi del D.M. del 25/07/2011 e del D. Lgs. n.50/2016 (Codice degli Appalti in seguito Codice) l'I.A. deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste dal proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche: alimentazione e salute; alimentazione e ambiente anche trattando il tema della riduzione dei consumi di carne stante l'impatto ambientale causato dalle pratiche di allevamento di animali; caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione; stagionalità degli alimenti; energia; trasporti e ristorazione scolastica;

L'I.A. deve comunicare all'A.C. l'avvenuto assolvimento degli obblighi formativi, l'oggetto e l'elenco nominativo degli addetti e dei collaboratori formati; con riferimento ai neo assunti ed ai sostituti l'I.A. deve trasmettere la dichiarazione entro tre (3) giorni lavorativi dalla data della presa di servizio.

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

8.3C RAPPORTO NUMERICO UTENTI/ADETTI - INTEGRAZIONI DI ORARIO/ORGANICO

Per garantire la regolare esecuzione del servizio l'I.A. deve rispettare e mantenere costanti i rapporti numerici tra addetti ed utenti, fatte salve le eventuali variazioni e/o integrazioni che si rendano necessarie in relazione all'andamento del servizio. L'organico impiegato deve essere sempre e costantemente adeguato tenendo conto di tutte le specificità che caratterizzano ciascuna sede scolastica e che sono in grado di condizionare l'andamento del servizio stesso.

L'I.A. è tenuta ad incrementare l'orario e/o il numero degli addetti per garantire gli adempimenti del Capitolato, le misure di contenimento del Covid-19, per l'aumento del numero dei pasti da preparare e/o da distribuire, con particolare riferimento alle diete speciali ed ai menu alternativi e l'A.C. può richiedere tali incrementi qualora le diete e i pasti alternativi siano in numero significativo rispetto ai pasti da vitto comune e per il corretto adempimento del Capitolato. In ogni caso a prima richiesta dell'A.C. l'I.A. deve provvedere alle suddette integrazioni. Con riferimento agli obiettivi del presente articolo il tempo dedicato alla pausa mensa degli addetti non rientra nel novero delle ore lavorative. L'I.A. deve richiedere all'A.C. la possibilità

di apportare variazioni e/o integrazioni, fornendone adeguata motivazione, sia ai rapporti numerici tra addetti ed utenti, sia alle integrazioni degli orari o degli addetti nei citati processi di lavoro che rendano necessarie tali variazioni e/o integrazioni.

Nelle scuole dell'infanzia statali in cui all'I.A. compete l'attività di apparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti, sparcchiamento dei tavoli e pulizia dei locali destinati al consumo del pasto, l'I.A. dovrà provvedere alla necessaria integrazione di orario e/o di personale al fine di garantire adeguatamente tali servizi.

Nelle scuole d'Infanzia statali di via Venaria n. 79 e via Giocosa n. 23, poiché tali sedi sono prive di cucina interna, è attivo il servizio di pasti veicolati, con distribuzione dei pasti e delle merende a carico dell'I.A..

Nel determinare il rapporto utenti-addetti, l'I.A. deve considerare che, nell'ambito dell'esecuzione del Servizio, gli addetti delle scuole in cui è attiva questa tipologia di servizio sono obbligati a compiere le attività previste per questa tipologia di servizio.

8.3D PIANO DEL TRASPORTO

Per eseguire il servizio di trasporto l'I.A. deve impiegare un numero di mezzi e di addetti tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati alla tempestiva e regolare esecuzione del servizio stesso, come indicato all'art. 24.2 del presente Capitolato. L'I.A., in base DM_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 (in seguito C.A.M., paragrafo C punto B punto 2), deve trasportare i beni necessari all'esecuzione del servizio, quali ad esempio le derrate alimentari dalle proprie "piattaforme" aziendali ai centri di cottura, le derrate alimentari, i pasti veicolati, le stoviglie utilizzate dagli utenti e le porzioni non distribuite, mediante mezzi di trasporto 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. Per ciascun lotto l'I.A. deve elaborare un *Piano del trasporto* per la consegna dei pasti in ciascun plesso scolastico riducendo al minimo i tempi di percorrenza e il conseguente impatto ambientale, anche per la salvaguardia delle caratteristiche sensoriali dei pasti. Il piano deve contenere l'indicazione del mezzo e la relativa targa, l'orario di partenza dal magazzino/centro di cottura, l'oggetto del trasporto (pasto veicolato, derrate crude, ecc...) e l'orario di consegna. L'I.A. deve trasmettere il piano nei termini indicati dall'A.C. insieme all'elenco aggiornato degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate e dei pasti, con indicazione di targa, anno di immatricolazione, tipologia di alimentazione, proprietà del mezzo, elenco nominativo degli autisti con tipologia di patente posseduta e di rapporto giuridico di tali autisti con l'I.A.; l'I.A. deve comunicare tempestivamente all'A.C. ogni variazione in materia di trasporto.

ART. 9 – PIANO DELL'INFORMAZIONE

L'I.A. deve in più punti dell'azienda esporre poster/locandine/brochure, comprensibili anche al personale di altre nazionalità, che pubblicizzano le suddette misure ed in particolare l'azienda metterà a disposizione idonei mezzi detergenti per una raccomandata frequente pulizia delle mani.

ART. 10 - TUTELA DEI LAVORATORI E REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA

In base all'art. 105 c. 8 del Codice l'I.A. è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi; in caso di subappalto dei servizi accessori, l'I.A. è tenuta a verificare che il personale addetto impiegato dal subappaltatore sia in regola con le norme che regolano la materia contributiva ed assicurativa. Ai sensi dell'art 30 c. 5 del Codice in caso di inadempienza contributiva risultante dal D.U.R.C. relativo al personale dipendente dell'I.A. o del subappaltatore impiegato nell'esecuzione del servizio, l'A.C. trattiene dal corrispettivo dovuto all'I.A. l'importo corrispondente all'inadempienza, ai fini del relativo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale il R.U.P. invita per iscritto il soggetto

inadempiente, ed in ogni caso l'I.A., a provvedervi entro i successivi quindici (15) giorni. 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..

ART. 11 – CONTROLLI DI CONFORMITA'

Per il controllo ed il monitoraggio continui dei processi di esecuzione del servizio a regola d'arte e per 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. Prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto l'I.A. deve trasmettere all'A.C. la documentazione relativa al proprio sistema di qualità in edizione controllata, nonché fornire evidenza del mantenimento della certificazione a scadenza.

Al fine di garantire la corretta esecuzione del Servizio di Ristorazione, le autorità competenti in materia, l'A.C. e l'I.A. provvedono ad effettuare i controlli di merito, nei tempi e nei modi indicati nell'*Allegato 9 - Controlli*; l'A.C. si riserva di effettuare i controlli che ritenga necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli obblighi contrattuali. I controlli possono essere effettuati anche mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nell'ambito dei diversi processi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari, quali i prodotti detergenti e sanificanti; l'I.A. è tenuta a considerare osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste formulati dall'A.C., senza pretesa di aumento del corrispettivo. L'A.C. si riserva di esercitare i propri diritti di accertamento e controllo su tutti i processi di esecuzione delle prestazioni. L'A.C. individua il D.E.C. per il coordinamento, la direzione, il controllo e la vigilanza sull'esecuzione del contratto e ne comunica il nominativo all'I.A.; il D.E.C. assicura la regolare esecuzione del contratto verificando che le prestazioni siano eseguite in conformità alle indicazioni del presente contratto e alle norme che regolano la materia, in base agli artt. 101 e 102 del Codice, avvalendosi anche dei referenti dei servizi in cui l'I.A. esegue il servizio. I controlli possono inoltre essere effettuati da personale dipendente dell'A.C. e/o da soggetti terzi incaricati da quest'ultima o istituzionalmente preposti, mediante ispezioni o sopralluoghi o ancora controlli analitici e/o sensoriali su tutte le fasi della filiera produttiva, cui l'I.A. deve collaborare favorendo tutte le operazioni necessarie. L'A.C. si riserva di effettuare i controlli anche senza preavviso. Le verifiche di conformità possono inoltre essere effettuate in forma semplificata, facendo ricorso alle certificazioni di qualità oppure a documentazioni di contenuto analogo, attestanti la conformità alle prescrizioni contrattuali delle prestazioni eseguite; a tale proposito l'A.C. si riserva di effettuare appositi audit al fine di monitorare il processo di miglioramento del proprio Sistema di Qualità ed individuare ulteriori indicatori di processo, nonché richiedere all'I.A. prove documentali relative agli esiti delle verifiche di certificazione aziendale e delle azioni correttive adottate per l'eliminazione delle eventuali non conformità. In caso di esito positivo dei controlli il D.E.C. attesta la conformità dei servizi prestati, fatta salva la conclusione degli eventuali procedimenti relativi a non conformità aperti nel mese di riferimento, tramite il certificato di verifica di regolare esecuzione (*Allegato 10 - Certificato di regolare esecuzione*) e lo trasmette all'I.A. per la sottoscrizione e il relativo inserimento sulla piattaforma informatica unitamente alla fattura elettronica; successivamente l'I.A. procede alla liquidazione del corrispettivo nei modi e termini di cui al successivo art. 15. In caso di esito negativo dei controlli ed in presenza di riscontrate non conformità, si applica quanto disposto al successivo art. 12.

ART. 12 - PENALI

12.1 TIPOLOGIE DI PENALI

Stante la natura del servizio, nel cui ambito hanno il massimo rilievo sia la necessità dell'esecuzione a regola d'arte del servizio stesso, sia la parità di trattamento degli utenti nell'ambito dei diversi lotti, qualora, anche a seguito di apposite segnalazioni del D.E.C., il R.U.P. riscontri: 1) carenze, omissioni, irregolarità, violazioni;

2) ritardi nell'esecuzione delle prestazioni e/o nelle eventuali prescrizioni entro i termini assegnati ad adempiere dall'A.C., il R.U.P. procede all'irrogazione rispettivamente di penali e di ulteriori penali con le modalità sotto descritte.

12.2 PENALI PER OMISSIONI, IRREGOLARITÀ, VIOLAZIONI ED INADEMPIMENTI

Al fine di individuare le modalità per l'irrogazione di penali appropriate, anche in termini di proporzionalità alla non conformità riscontrata, qualora abbia riscontrato carenze oppure omissioni, irregolarità, violazioni ed inadempimenti che non consentano la regolare esecuzione del servizio, il R.U.P. applica i “*Criteri di valutazione delle criticità e non conformità*” (in seguito Criteri) la cui versione aggiornata anche sulla base degli adempimenti previsti dalla gestione Covid-19 è riportata nell'*Allegato 11*. Il R.U.P. applica i Criteri vigenti alla data della formale comunicazione all'I.A. relativa alla contestazione delle suddetti carenze, omissioni, irregolarità, violazioni e/o inadempimenti, al fine di individuarne la classe di gravità (lieve, media, grave, molto grave) e di conseguenza irrogare la penale adeguata; entro cinque (5) giorni il R.U.P. comunica all'I.A. gli avvenuti aggiornamenti dei Criteri e li pubblica sul portale internet del servizio di Ristorazione Scolastica della Divisione Servizi Educativi del Comune di Torino. L'elenco delle criticità e delle non conformità contenuto nei Criteri e nei successivi aggiornamenti è meramente esemplificativo e non esaustivo; il R.U.P. può pertanto irrogare le penali anche in caso di non conformità non espressamente riportate nell'elenco, ma rilevanti ai fini dell'esecuzione del servizio. In tali casi il R.U.P. individua le relative classi di gravità desumendole dalle fattispecie più assimilabili previste nel novero dei Criteri. In base alle modalità di valutazione sopra descritte, in caso di non conformità l'importo delle penali varia da Euro 200,00 a Euro 5.000,00. Il R.U.P. individua l'importo di ciascuna penale in relazione alla gravità della non conformità, al rischio per la sicurezza e la salute degli utenti ed alla relativa reiterazione da parte dell'I.A.; l'irrogazione della penale non esime l'I.A. dall'adempiere all'obbligazione. In caso di carenze oppure violazioni che non costituiscano non conformità, il R.U.P. può inviare all'I.A. apposite raccomandazioni corredate eventualmente dalla relativa ammonizione, cui l'I.A. deve conformarsi, sia per conseguire la piena conformità, sia per evitare il rischio di insorgenza di potenziali criticità e l'irrogazione di penali. Le carenze, omissioni, irregolarità, violazioni ed inadempimenti che danno luogo a raccomandazioni non comportano irrogazione di penali; l'assenza della penale non esime tuttavia l'I.A. dall'osservare la raccomandazione. Il procedimento d'irrogazione delle penali ed i relativi importi di cui al presente paragrafo sono illustrati all'*Allegato 12 - Procedimento di irrogazione delle penali*.

12.3 ULTERIORI PENALI PER RITARDI EX ART. 113 BIS C. 2 DEL CODICE

Qualora l'I.A. ritardi l'esecuzione delle prestazioni o delle eventuali prescrizioni o raccomandazioni ad adempiere entro i termini assegnati, il R.U.P. irroga le ulteriori penali previste dall'art. 113 bis c. 2 del Codice nella misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale. Ai soli fini dell'individuazione delle ulteriori penali, per “ammontare netto contrattuale” s'intende la somma degli importi contenuti nelle fatture mensili, emesse a decorrere dalla data di avvio del servizio fino al mese precedente a quello in cui il R.U.P. comunica l'irrogazione dell'ulteriore penale. L'importo da irrogare è commisurato ai seguenti parametri: numero dei giorni di ritardo; proporzionalità all'ammontare netto contrattuale come sopra definito; complessità delle prestazioni oggetto del ritardo; entità delle conseguenze e della gravità connesse al ritardo con particolare riferimento ai rischi per la salute e la sicurezza degli utenti ed al corretto proseguimento del servizio; grado di negligenza dell'I.A., reiterazioni nei ritardi. L'ammontare delle penali non può comunque superare complessivamente il dieci per cento (10%) del citato ammontare netto contrattuale. L'irrogazione dell'ulteriore penale non esime l'I.A. dall'adempiere all'obbligazione. Qualora l'I.A. dimostri che il ritardo sia derivato da cause di forza maggiore e/o da eventi imprevedibili e/o eccezionali ad essa non imputabili, oppure in caso di manifesta non proporzionalità delle penali, il R.U.P. procede alla relativa disapplicazione o modifica. Il persistente ritardo dell'I.A. e l'irrogazione di ulteriori penali di importo superiore al 10 per cento (10%) dell'ammontare netto contrattuale sono suscettibili di

comportare la risoluzione unilaterale del contratto da parte dell'A.C. nei modi e nei termini di cui al successivo art. 12d. Il procedimento di irrogazione delle ulteriori penali è illustrato all'*Allegato 12 - Procedimento di irrogazione delle penali*.

12.4 INCAMERAMENTO DELLE PENALI

L'A.C. introita l'importo di entrambi i tipi di penali mediante emissione di apposita reversale d'incasso contestualmente al pagamento di una delle fatture emesse, fatta salva la facoltà di rivalersi sulla garanzia definitiva. Le penali determinano l'ammontare del risarcimento del danno causato dagli inadempimenti e/o dai relativi ritardi, come sopra definiti; la relativa applicazione non preclude le eventuali azioni in sede giurisdizionale da parte della A.C.. Qualora persista il ritardo, l'A.C. può procedere d'ufficio all'acquisizione del servizio o al completamento in danno dell'I.A., fatta salva ed impregiudicata l'azione per il risarcimento di eventuali ulteriori danni. Per quanto non espressamente indicato si richiamano le disposizioni contenute nel Libro Quarto (Delle obbligazioni) del codice civile, in quanto compatibili.

13 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

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

13.1 SOSPENSIONE TOTALE

In base all'art. 107 c. 1 del Codice il contratto è sospeso qualora ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che il servizio proceda a regola d'arte e che non siano prevedibili al momento della stipulazione del contratto. La sospensione deve risultare da apposito verbale di sospensione contenente: a) l'indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione del servizio; b) lo stato di avanzamento del servizio rispetto a quanto indicato nel contratto; c) le parti del servizio la cui esecuzione rimane interrotta; d) l'indicazione delle cautele adottate affinché alla ripresa il servizio possa continuare ed essere ultimato senza eccessivi oneri; e) l'indicazione della consistenza della forza lavoro e dei mezzi d'opera esistenti al momento della sospensione. Il verbale è trasmesso al R.U.P. entro cinque (5) giorni dalla data della sua redazione. In base all'art. 107 c. 2 del Codice, la sospensione del contratto può inoltre essere disposta dal R.U.P. per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze sopravvenute di finanza pubblica disposta con atto motivato dall'A.C. e/o da altre amministrazioni competenti. Qualora la sospensione duri per un periodo di tempo superiore ad un quarto della durata complessiva prevista per l'esecuzione del servizio o comunque quando il totale delle sospensioni superi i sei (6) mesi complessivi l'I.A. può chiedere la risoluzione del contratto senza indennità; qualora l'A.C. si opponga l'I.A. ha diritto alla rifusione dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della sospensione 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 della sospensione il R.U.P. dispone la ripresa dell'esecuzione del servizio indicando il nuovo termine per l'esecuzione del contratto.

13.2 SOSPENSIONE PARZIALE

In base all'art. 107 c. 4 del Codice, qualora per cause imprevedibili o di forza maggiore insorgano circostanze che impediscano parzialmente il regolare svolgimento del servizio, l'I.A. è tenuta a proseguire le parti del servizio eseguibili, mentre si provvede alla sospensione parziale delle parti del servizio non eseguibili dandone atto in apposito verbale. Per quanto non indicato nel presente articolo si rinvia all'art. 107 del Codice in quanto compatibile. In caso di sospensioni totali o parziali del servizio disposte dall'A.C. per cause diverse da quelle indicate all'art. 107 c. 1, 2 e 4 del Codice l'I.A. può chiedere il risarcimento dei danni subiti, quantificato sulla base dell'art. 1382 del codice civile.

ART. 14 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 108 c. 3 del Codice, dopo avere accertato le gravi e persistenti inadempienze alle obbligazioni contrattuali dell'I.A. tali da compromettere l'esecuzione del servizio a regola d'arte, il D.E.C. trasmette al R.U.P. una relazione dettagliata, corredata dalla relativa documentazione, indicando la stima dei servizi eseguiti regolarmente, il cui corrispondente importo può essere riconosciuto all'I.A.. Il D.E.C. formula inoltre all'I.A. inadempiente la contestazione degli addebiti, assegnandole un termine non inferiore a quindici (15) giorni per la presentazione delle controdeduzioni al R.U.P.. In caso di valutazione negativa delle controdeduzioni dell'I.A. ovvero scaduto il termine senza che l'I.A. abbia risposto, su proposta del R.U.P. l'A.C. dichiara risolto il contratto. Fatte salve le fattispecie e le modalità sopra indicate il R.U.P. può proporre la risoluzione del contratto nei casi previsti dall'art. 108 del Codice, in quanto compatibili. Qualora, al di fuori dell'art. 108 c. 3 del Codice l'esecuzione delle prestazioni ritardi per cause imputabili all'I.A., preliminarmente all'avvio delle procedure per la risoluzione del contratto il D.E.C. assegna all'I.A. un termine, salvo i casi di urgenza, non inferiore a dieci (10) giorni entro il quale l'I.A. deve eseguire le prestazioni, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle ulteriori penali di cui al precedente art. 14c. Scaduto anche tale termine, il D.E.C. 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 soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto. Qualora ripetuti ritardi nell'esecuzione delle prestazioni 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 c. 2 del Codice e al citato art. 14c, il R.U.P. può promuovere l'avvio delle procedure per la risoluzione del contratto fermo restando il pagamento di tali ulteriori penali. In caso di risoluzione del contratto l'A.C. può affidare il servizio con affidamento alla ditta che segue immediatamente nella graduatoria o ad altra impresa, nei modi e termini di cui all'art. 110 c. 1 e 2 del Codice, fatto salvo l'incameramento della garanzia definitiva di cui all'art. 103 del Codice a titolo di risarcimento danni. L'A.C. si riserva di non ammettere alla partecipazione a successive gare analoghe le I.A. che si siano rese responsabili di gravi inadempimenti in suo danno.

ART. 15 – ORDINAZIONE, PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

15.1 OGGETTO DEI PAGAMENTI

Entro le ore dieci e venti minuti primi (10,20) del mattino di tutti i giorni l'A.C. comunica all'I.A. i seguenti dati: a) il numero di pasti la cui erogazione è prevista per il giorno successivo a quello della suddetta comunicazione; dal lunedì al venerdì con riferimento alle scuole in cui il Servizio di Ristorazione è erogato tutti i giorni della settimana; b) il numero dei pasti previsti per il giorno in cui è stato calendarizzato il Servizio di Ristorazione scolastica, con riferimento alle scuole in cui il Servizio di Ristorazione 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 apposita piattaforma informatica a cui l'I.A. deve accedere previo accreditamento a proprio carico. Per ciascun lotto l'A.C. riconosce pertanto all'I.A. esclusivamente il pagamento dei pasti confermati il giorno stesso in cui ne è prevista la consegna nelle scuole; l'I.A. nulla può pertanto pretendere qualora il numero di pasti previsti sia superiore al numero di quelli confermati, come definiti al presente articolo. Nel prezzo di ciascun pasto confermato s'intendono interamente compensati dall'A.C. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, inerente e conseguente al servizio.

15.2 CONTENUTO E PERIODICITÀ DELLE FATTURE

Per ciascun lotto, all'inizio di ogni mese l'I.A. deve emettere le fatture relative al numero dei pasti forniti (confermati) nel mese precedente; tali fatture sono pertanto 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 comunicata. Le fatture relative ad ogni singolo ordine, redatte in conformità con le norme che regolano la materia, devono contenere tutti gli elementi necessari ad individuare la provvista relativa ai singoli capitoli di bilancio dell'A.C., in base a quanto di seguito indicato. Per ciascun lotto l'I.A. deve emettere ciascuna fattura mensile con modalità compatibili con il sistema di gestione contabile dell'A.C.; l'I.A. deve fatturare separatamente i pasti forniti in base all'utenza fruitrice, suddividendoli rispettivamente per: numero di pasti forniti agli alunni delle scuole dell'obbligo (scuole primarie e scuole secondarie di primo grado-Servizio A e Servizio D); numero di pasti e numero di merende forniti ai bambini delle Scuole d'Infanzia (Servizio B); numero di pasti e numero di merende forniti ai bambini dei Nidi d'Infanzia (Servizio B); numero di pasti forniti agli adulti nelle scuole statali dell'obbligo (Servizio A e Servizio D) e nelle Scuole d'Infanzia statali (Servizio B); numero di pasti forniti agli adulti nelle Scuole e nei Nidi d'Infanzia comunali (Servizio B); quantità di derrate e numero di merende crude fornite ai Nidi d'Infanzia esternalizzati (Servizio C). L'A.C. si riserva di fornire ulteriori indicazioni nel merito ad eventuali modalità integrative dovute in caso di rendicontazione spesa legate all'emergenza sanitaria in atto. Le fatture devono essere corredate dai report analitici elaborati con le modalità di cui al precedente art. 3; non sono pertanto ammesse al pagamento le fatture prive di tale rendicontazione. L'I.A. deve trasmettere le fatture esclusivamente in forma elettronica; ciascuna fattura elettronica trasmessa deve contenere obbligatoriamente tutti i seguenti dati: a) codice univoco NU3PO3 afferente alla Divisione Servizi Educativi del Comune di Torino; b) numero CIG; c) numero della determinazione di impegno della spesa e numero dell'ordine; d) codice IBAN completo; e) data di esecuzione o il periodo di riferimento.

15.3 CONDIZIONI DI PAGAMENTO

L'A.C. non è responsabile di eventuali disguidi derivanti dalla procedura di trasmissione delle fatture. Il pagamento delle fatture mensili è subordinato all'esito positivo di: a) conformità dell'esecuzione del servizio, accertata con le modalità di cui al precedente art. 11, alle obbligazioni di cui alla lettera di invito, con particolare riferimento alle prescrizioni tecniche di cui alle presenti condizioni di esecuzione, regolarità e correttezza contributiva tramite l'acquisizione del D.U.R.C.; c) controlli e confronti effettuati dal D.E.C. 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 dalla Divisione Servizi Educativi in base al precedente art. 15.1. 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 si interrompe la decorrenza dei termini di pagamento. In base al c. 4 dell'art. 4 del D. Lgs. n. 231/2002, come modificato dall'art. 1, c. 1, lett. d) del D. Lgs. n. 192/2012, il pagamento dei corrispettivi avverrà entro sessanta (60) giorni dalla data di accettazione della fattura elettronica (corredata della certificazione di conformità) sul sistema di interscambio (S.d.I.) gestito dall'Agenzia delle Entrate, a motivo della pluralità dei soggetti interessati al processo di controllo e ordinazione, delle dimensioni e delle caratteristiche delle modalità di fatturazione sopra citate consistenti nella rendicontazione di circa quarantamila pasti (40.000) al giorno suddivisi nelle diverse tipologie a loro volta suddivisi negli ordini scolastici e diverse categorie di utenza. I termini di pagamento sono sospesi dal 10 dicembre fino al 10 gennaio, in occasione della chiusura dell'anno finanziario del Comune di Torino. In base all'art. 17 ter del D.P.R. n. 633/72 ed al Decreto Ministeriale attuativo del 28 gennaio 2015, la fattura emessa per l'importo complessivo del servizio (con esposizione dell'I.V.A.), deve riportare l'annotazione "scissione dei pagamenti". L'A.C. procede alla liquidazione all'I.A. del corrispettivo al netto dell'I.V.A. (imponibile), nonché al versamento dell'I.V.A. direttamente all'Erario. Ai sensi dell'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 possono essere svincolate esclusivamente in sede di liquidazione finale dopo l'approvazione da parte dell'A.C. dell'attestato di regolare esecuzione, previo rilascio del D.U.R.C.. Per le transazioni relative ai pagamenti l'I.A. deve osservare l'art. 3 della L. n. 136/2010 e s.m.i. in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, con le modalità di cui al precedente art. 19. In caso di subappalto si applica l'art 105 c. 13 del Codice.

ART. 16 – RECESSO

Fermo restando quanto previsto dagli artt. 88, c. 4-ter, e 92, c. 4 del d.lgs 6 settembre 2011, n. 159, l'A.C. può recedere dal contratto in qualunque momento alle condizioni previste dall'art. 109 del Codice, previo il pagamento delle prestazioni relative ai servizi eseguiti dall'I.A. oltre al decimo (1/10) dell'importo dei servizi non eseguiti. L'esercizio del diritto di recesso dell'A.C. è preceduto da formale comunicazione all'I.A. trasmessa con un preavviso non inferiore a venti (20) giorni, decorsi i quali l'A.C. prende in consegna locali e servizi e verifica la regolarità del servizio eseguito.

ART. 17 - OSSERVANZA LEGGI E DECRETI, SICUREZZA SUL LAVORO

17.1 OSSERVANZA DI LEGGI E DECRETI, CONTRIBUTI A.G.E.A., CARTA DEI SERVIZI

L'I.A. è tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti ed in genere di tutte le norme emanate in qualsiasi forma durante l'esecuzione del servizio, ivi comprese la normativa vigente e futura per il contenimento della situazione emergenziale in atto. Qualora richiesto, per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari l'I.A. si impegna a promuovere e agevolare le iniziative per l'ottenimento, da parte dell'A.C., dei contributi previsti dal Regolamento CE n. 2707/2000, come modificato dal Regolamento CE 816/2004 e s.m.i., relativo alla concessione di aiuti comunitari per il consumo di latte e di prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (contributi A.G.E.A.); a tale proposito l'I.A. si impegna fornire l'eventuale documentazione all'A.C. o a soggetti terzi incaricati. Per quanto non espressamente previsto, si rinvia alle norme che regolano la materia, ai Regolamenti del Comune di Torino ed al codice civile, in quanto applicabili. Il Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Torino è in possesso della certificazione del sistema di qualità ed è pertanto gestito ai sensi di tale certificazione. 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 dei principi fondamentali della Carta ed in particolare agli adempimenti di propria competenza ivi contenuti.

17.2 SICUREZZA SUL LAVORO

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro l'I.A. è tenuta ad osservare il D. Lgs. n. 81/2008 "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" in materia di prevenzione 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 anche per le disposizioni inerenti l'emergenza Covid-19. L'impegno ad osservare le suddette norme è assunto dall'I.A. già in sede di presentazione dell'offerta mediante la presentazione della "Dichiarazione di ottemperanza" di cui all'*Allegato 3 - Dichiarazione di ottemperanza dlgs 81 2008*. Ai fini dell'attuazione dei c. 2, lett. a) e b) e 3 dell'art. 26 del citato D. Lgs. n. 81/2008, prima dell'avvio del servizio l'I.A. si impegna inoltre a sottoscrivere, congiuntamente al datore di lavoro, il D.U.V.R.I. di cui all'*Allegato 1 - DUVRI ristorazione*. L'I.A., con l'inizio del servizio, è tenuta a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente le misure contenute nel D.U.V.R.I.. In fase di esecuzione del contratto, eventuali ulteriori rischi da interferenza non previsti e non descritti nel citato *Allegato 1 - DUVRI ristorazione* saranno oggetto di specifica valutazione da parte del datore di lavoro della sede in cui si svolge il servizio, in contraddittorio con il datore di lavoro dell'I.A..

ART. 18 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, CESSIONE DEL CREDITO

L'I.A. è tenuta ad eseguire in proprio il servizio oggetto del presente Allegato tecnico. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 83 del Regolamento dei Contratti del Comune di Torino e dell'art. 105 c. 1 del Codice, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 c. 1, lett. d) del Codice stesso. In base all'art. 84 del citato Regolamento le cessioni di credito, nonché le procure e le deleghe all'incasso successive al perfezionamento del contratto non hanno alcun effetto se non preventivamente autorizzate dall'A.C., previa relativa notifica. L'autorizzazione è rilasciata con determinazione del dirigente competente, previa acquisizione della certificazione prevista dalla L. 19 marzo 1990 n. 55.

ART. 19 - SPESE DI CONTRATTO ED ONERI DIVERSI

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla presente procedura sono a carico dell'I.A., comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro eventuali.

ART. 20 - FALLIMENTO O ALTRE CAUSE DI MODIFICA DEL CONTRATTO

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ad aventi causa. In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A., il servizio si intende senz'altro revocato e l'A.C. provvede a termini di legge. Per le altre modificazioni del contratto si applicano le disposizioni della Sezione II del Regolamento della Disciplina dei Contratti del Comune di Torino.

ART. 21 – RISERVATEZZA - TRATTAMENTO E PROTEZIONE DEI DATI

21.1 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 il servizio, 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'IA è tenuta ad informare i propri addetti ed i collaboratori 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.

21.2 OBBLIGHI IN MATERIA DI TRATTAMENTO E PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Torino. Il Direttore della Divisione Servizi Educativi, in qualità di designato dal Titolare con decreto sindacale del 27/12/2018 n. 6637, nominerà il Responsabile del trattamento in base agli artt. 4, par. 1, n. 8) e 28 del Regolamento UE n. 2016/679 del 27/04/2016 *Regolamento sulla protezione dei dati* (GDPR) e all'art. 29 del D.Lgs. n. 196/2003; il 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 del servizio; 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 per gli importi e con le modalità d'irrogazione di cui all'*Allegato 12 - Procedimento di irrogazione delle penali* ed a quanto previsto nella presente procedura, 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 e dovrà comprovare l'avvenuta cancellazione.

ART. 22 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

22.1 IMMOBILI, ATTREZZATURE E ARREDI IN USO GRATUITO ALL'I.A.

22.1A Manutenzione Immobili

La manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico dell'I.A., che dovrà garantire la loro perfetta efficienza.

Per manutenzione ordinaria si intende in particolare (a titolo meramente esemplificativo):

- la tinteggiatura delle pareti della cucina/refettorio e locali ad essi pertinenti nonché degli infissi interni ed esterni;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, ma non l'integrale rifacimento della piastrellatura;
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti - inclusi quelli con comandi non manuali (con leva a gomito o a pedale) - ove non più riparabili;
- le disotturazioni degli scarichi, anche con l'impiego di canal jet se necessario (previo accordi col personale comunale), nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina/locali;
- l'installazione, qualora necessaria per garantire adeguate condizioni igienico-sanitarie, la sostituzione o riparazione di zanzariere;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- l'installazione e sostituzione di molle chiudi-porta;
- l'installazione, laddove mancanti (anche nei refettori di nuova realizzazione), e riparazione degli isolanti acustici collocati nei soffitti dei refettori, anche nel caso in cui gli isolanti acustici servano parzialmente altri locali della scuola non destinati al servizio di ristorazione;
- l'installazione e sostituzione di coprispigoli;
- l'installazione e sostituzione di idonea banda paraurti a parete ad altezza di sedie, carrelli, contenitori raccolta rifiuti;
- la sostituzione e la posa dei copriwater dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti e alla distribuzione pasti.

Per quanto attiene all'ambiente mensa nelle scuole dell'obbligo dovranno essere utilizzati rigorosamente i seguenti colori per la tinteggiatura, zoccolatura, ecc:

- a) pareti bianche e/o azzurre (se possibile circa il 25% azzurro);
- b) zoccoli, contorni, finiture, decorazioni geometriche, ecc.: blu.

Composizione colore blu:

ciano 98%
magenta 84%
giallo 23%
nero 9%

Composizione colore azzurro:

ciano 50%
magenta 0
giallo 11%
nero 0

Composizione colore arancio:

ciano 0%
magenta 74%
giallo 100%
nero 0%

Sono ancora a carico dell'I.A.:

- la sostituzione o riparazione dei boiler elettrici, compresa la sostituzione di boiler con maggiore capacità, qualora ciò sia necessario per migliorare le condizioni igienico-sanitarie;
- la rimozione di lavelli in ceramica presso cucine/locali lavaggio vassoi, previo accordo con i tecnici dell'A.C. con l'onere di smaltimento delle macerie presso gli appositi centri indicati dal gestore della raccolta rifiuti.

Poiché la pavimentazione di cucine e refettori è costituita da piastrelle antiscivolo, si raccomanda, negli interventi di sostituzione o ripristino, di mantenere tale fondamentale caratteristica per una maggiore sicurezza del personale operante.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di elementi aggiuntivi ai rubinetti quali gomme da giardino, lance, rompigitto in plastica. E' altresì vietato cospargere i pavimenti utilizzando abbondanti quantità d'acqua gettata direttamente con secchi.

Si fa divieto assoluto di gettare rifiuti solidi, alimentari e non, negli scarichi dei lavelli, dei pozzetti, dei pentoloni e dei servizi igienici.

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

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

22.1B Elettrodomestici e arredi

22.1B.1 Acquisto

L'IA deve provvedere a proprie spese alla sostituzione ed installazione degli elettrodomestici e arredi presenti nei locali destinati al servizio di ristorazione (cucine, refettori e locali annessi), qualora siano divenuti irreparabili oppure non siano più idonei a qualsiasi titolo al loro utilizzo, come di seguito elencati:

- a) grossi elettrodomestici: cucine, forni, frigoriferi, lavastoviglie, bollitori;
- b) piccoli elettrodomestici: frullatori ad immersione e non, spremiagrumi, tritacarne, fruste ed ogni altro attrezzo necessario (come ad esempio i piccoli elettrodomestici di tipo casalingo); sin dall'inizio del servizio, l'IA dovrà inoltre provvedere direttamente all'acquisto di piccoli elettrodomestici, indispensabili per la realizzazione o l'ottimizzazione di alcune preparazioni alimentari, di cui le cucine delle scuole del preobbligo siano sfornite;
- c) carrelli portavivande e scolavassoi;
- d) contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- e) armadietti spogliatoio;
- f) carrelli termici e linea self service per pasti veicolati;
- g) pentolame e utensileria utilizzati nella preparazione e distribuzione dei pasti (come ad esempio pentole, teglie, mestoli ecc); sin dall'inizio del servizio, l'IA dovrà inoltre provvedere direttamente all'acquisto di pentolame e utensileria, indispensabili per la realizzazione o l'ottimizzazione di alcune preparazioni alimentari, di cui le cucine o i refettori siano sforniti.
- h) Piatti, bicchieri e posate: Le stoviglie devono possedere le seguenti caratteristiche:
 - bicchieri polipropilene/melamina (h. circa 10 cm – diametro circa 7 cm, interno liscio)
 - piatto fondo in melamina per il primo (misure da definire – colore giallo chiaro, idonei a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore)
 - piatto in melamina per il secondo e contorno o bismontato (misure da definire - colore giallo chiaro, idonei a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore)
 - ciotola in polipropilene/melamina (diametro circa 10 cm, interno liscio)
 - posate in acciaio inox 18/10 (lunghezza: coltelli circa 20 cm, forchette circa 18 cm, cucchiai circa 18 cm, cucchiaini circa 12 cm; tutta la posateria deve essere senza saldature, con fondo del manico arrotondato).

Detto materiale – di filiera comunitaria - dovrà essere infrangibile, atossico e specifico per alimenti, con allegata scheda tecnica – comprensiva di prove di cessione alle diverse condizioni di utilizzo: a caldo, in acido acetico, acido oleico (con l'eccezione della posateria) - e di dichiarazione di conformità al contatto

con gli alimenti ai sensi del Reg. CE 1935/2004 e successivi.

Le I.A. dovranno altresì provvedere alla sostituzione delle stoviglie usurate o rese inutilizzabili con stoviglie nuove aventi le stesse caratteristiche previste dal presente Capitolato.

Detti elettrodomestici e arredi diventano a tutti gli effetti di proprietà dell'AC senza che l'IA abbia nulla a pretendere, ad eccezione dei piccoli elettrodomestici, pentolame e utensileria che restano di proprietà dell'IA.

L'installazione degli elettrodomestici e degli arredi andranno effettuati dall'IA entro le seguenti scadenze che decorrono dal momento dell'irriparabilità o inidoneità all'uso:

- entro 20 giorni per i grossi elettrodomestici, armadietti spogliatoio, carrelli portavivande, scolavassoi, carrelli termici e linea self service;
- entro 5 giorni per i piccoli elettrodomestici, i bidoni per la raccolta dei rifiuti, pentolame e utensileria.

Prima della fornitura dei grossi elettrodomestici, l'IA dovrà contattare il Servizio di Ristorazione per verificare la compatibilità, in termini di potenza, degli elettrodomestici con gli impianti esistenti.

L'installazione di forni, lavastoviglie, frigoriferi e linea self service è a carico dell'IA. L'installazione e collaudo delle cucine a gas e bollitori verrà effettuata congiuntamente con IRIDE Servizi S.p.A con la quale l'IA dovrà prendere opportuni contatti.

Nell'allegato 13 – *Caratteristiche tecniche elettrodomestici e arredi* -sono indicate le caratteristiche tecniche dei beni appena citati, ad eccezione dei piccoli elettrodomestici, pentolame e utensileria che vengono acquistati dall'IA in funzione dell'effettiva necessità derivante dai menu in essere al fine di garantire la massima efficienza dell'organizzazione del lavoro e della produzione.

Gli elettrodomestici dovranno appartenere alla classe A o di corrispondente efficienza e risparmio energetico ed in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (marchiatura CE).

E' facoltà dell'IA proporre la sostituzione di arredi ed elettrodomestici con caratteristiche tecniche diverse, previa autorizzazione formale dell'AC.

E' a carico dell'A.C. l'acquisto degli arredi inox e armadi metallici.

Lo smaltimento degli elettrodomestici ed arredi sostituiti - con l'eccezione delle apparecchiature a gas - è a totale carico dell'IA.

22.1B.2 Manutenzione

Con riferimento a tutte le attrezzature e arredi presenti nei locali destinati al servizio di ristorazione (cucine, refettori e locali annessi), è a carico dell'IA la manutenzione ordinaria e straordinaria, anche al fine di garantirne l'efficienza e la conformità alle vigenti norme in materia di sicurezza.

L'IA deve predisporre il piano di manutenzione ordinaria programmata con interventi a frequenza annuale, che preveda l'attuazione degli interventi entro il primo trimestre di ogni anno. La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici con l'esclusione dei piccoli elettrodomestici.

Le riparazioni devono essere eseguite entro il termine massimo di 10 giorni dal guasto, salvo documentata impossibilità, da comunicare all'A.C.

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

Con riferimento ai grossi elettrodomestici, l'IA dovrà tenere presso la sede scolastica apposito registro nel quale verranno indicati, per ognuno di essi, i guasti e le riparazioni effettuate nonché gli interventi di manutenzione annuale eseguiti, con indicazione del giorno, manutentore e sua relativa firma e descrizione del tipo di intervento effettuato. Detto registro, a disposizione per ogni controllo disposto dall'A.C., verrà consegnato alla conclusione dell'appalto dall'IA all'AC unitamente all'elenco dei beni e alla dichiarazione che dette attrezzature sono conformi alle vigenti norme in materia di sicurezza.

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

L'IA provvede allo smontaggio e rimontaggio di attrezzature (banconi self-service, lavastoviglie ecc.) per ristrutturazioni dei locali o allo smontaggio quando non più riparabili e da sostituire.

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

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

22.1B.3 Manutenzione impianti elettrici, impianti termici e apparecchiature a gas

Gli interventi, ordinari e/o straordinari, sugli impianti elettrici, termici, apparecchiature a gas (cucine, pentoloni cuocipasta, boiler a gas) e cappe di aspirazione presenti nelle scuole cittadine sono di competenza esclusiva di IRIDE Servizi S.p.A., in quanto la stessa assicura il servizio di manutenzione negli stabili del Comune di Torino.

Pertanto in caso di anomalie o mal funzionamento di parti dell'impianto elettrico (luci, prese, ecc.), dell'impianto termico (termosifoni che perdono o non scaldano), nell'approvvigionamento del gas, di un'apparecchiatura a gas o della cappa di aspirazione sono autorizzati ad intervenire solo i tecnici incaricati da IRIDE Servizi S.p.A..

Gli interventi andranno attivati da parte del personale dell'IA., avvisando l'economa della sede nelle scuole dell'infanzia e nidi municipali e chiamando direttamente i numeri telefonici/fax che verranno comunicati dall'AC nelle scuole dell'infanzia statali e nelle scuole dell'obbligo.

E' indispensabile e assolutamente necessario lasciare nelle cucine le cappe di aspirazione sempre in funzione onde evitare ristagni di vapore che provocano problemi manutentivi ai locali stessi per eccessiva umidità.

22.1B.4 Utenze gas uso cottura

Prima dell'avvio del servizio le I.A. dovranno provvedere a volturare a loro nome le utenze gas uso cottura presenti presso le cucine delle scuole del preobbligo, secondo le modalità che verranno impartite dall'A.C.. La spesa delle relative utenze per il consumo del gas uso cottura, durante tutto il periodo di esecuzione dell'appalto, sarà pertanto a carico delle I.A.

Restano a carico dell'A.C. le altre utenze, con riserva di accollarle, previo adeguamento degli impianti, alle I.A. a seguito di apposito accordo.

22.2 CENTRI DI COTTURA E MAGAZZINI DI STOCCAGGIO DELLE DERRATE

Il/i magazzino/magazzini per lo stoccaggio delle derrate ed il/i centro/centri di cottura dei pasti veicolati deve /devono essere ubicato/ubicati ed avere caratteristiche tali da consentire i tempi e le modalità di consegna dei pasti veicolati e delle derrate dal/dai magazzino/magazzini di stoccaggio delle derrate e/o dal/dai centro/centri di cottura alle sedi scolastiche di esecuzione del Servizio, come descritti nella lettera d'invito. Il/i magazzino/magazzini e il/i centro/centri di cottura deve/devono possedere in particolare superfici, volumi relativi a capacità di stoccaggio delle derrate sia a temperatura ambiente sia refrigerate, a lavorazione ed a confezionamento dei pasti adeguati a soddisfare la fornitura di pasti veicolati e di derrate crude del/dei lotto/i aggiudicato/i. Le suddette caratteristiche strutturali devono essere documentate anche dalla relativa planimetria contenente indicazione delle 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 dello stabilimento per la preparazione, stoccaggio e confezionamento di pasti di qualsiasi tipo. cause.

22.3 CONSEGNA E RICONSEGNA DEI BENI

Dall'avvio dell'appalto e fino al termine di esecuzione dello stesso, alle condizioni di cui ai successivi articoli, l'A.C. consegna in uso gratuito all'I.A., con apposito verbale, i seguenti beni mobili ed immobili da destinarsi esclusivamente all'esecuzione del Servizio (tipologie A e B):

- 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 annessi, le attrezzature e gli arredi presenti alla data del verbale di consegna;
- con riferimento ai Nidi ed alle Scuole d’Infanzia (in seguito preobbligo), la cucina, il magazzino/dispensa, gli spogliatoi, i bagni e gli antibagni ad uso dell’I.A., le attrezzature e gli arredi presenti alla data del verbale di consegna nelle singole sedi.

L’I.A. è tenuta a non mutare, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d’uso dei locali ad essa dati in uso gratuito.

Tutti i beni dati in uso gratuito all’I.A. s’intenderanno funzionanti, in buono stato ed idonei alle relative funzioni. L’I.A. è responsabile di conservazione, custodia, manutenzione e vigilanza dei suddetti beni dati in uso gratuito dall’A.C. per la durata del contratto di affidamento del servizio, 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 liti di qualsiasi natura. All’I.A. è vietata la cessione a terzi dei suddetti beni; ad eccezione degli interventi di manutenzione di cui ai successivi artt. 24.1.2d) e 24.1.3b), 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; in caso contrario 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 ritenessero di utilizzare parzialmente il refettorio per finalità diverse dall’erogazione del servizio di ristorazione scolastica da parte dell’I.A., per tali aree l’I.A. sarà esonerata da qualsiasi onere. In tali casi l’I.A., previo accordo con l’A.C. e la Direzione Didattica, sarà tenuta a comunicare all’autorità competente le suddette modifiche, in conformità con le indicazioni dell’autorità sanitaria competente per territorio.

Prima dell’avvio del servizio il Direttore dell’Esecuzione del Contratto (in seguito D.E.C.) provvede a consegnare all’I.A. l’elenco dei beni di cui al precedente articolo) che sarà sottoscritto da entrambe le parti. Tutti i beni avuti in consegna dall’A.C. si intendono funzionanti ed in buono stato e idonei al loro funzionamento.

Alla scadenza del contratto l’I.A. deve aggiornare l’elenco relativo ai beni dati in uso gratuito di cui al precedente articolo ed a quelli eventualmente acquisiti nel corso dell’esecuzione del contratto dall’I.A. stessa che passano in proprietà dell’A.C.. In base agli art. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 l’I.A. deve inoltre dichiarare che i beni in uso gratuito sono riconsegnati nelle medesime quantità, in buono stato d’uso e manutenzione e liberi da vincoli e liti di qualsiasi natura. Qualora, in sede di controllo, al momento della riconsegna l’A.C. rilevi la mancanza di alcuni beni e/o beni parzialmente funzionanti o non idonei, l’A.C. pone a carico dell’I.A. 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’I.A. e trattenendo le spese sostenute dalla liquidazione dei corrispettivi all’I.A. oppure dalla garanzia.

22.4 TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI, MATERIALI DI CONSUMO, QUALITÀ, INTERRUZIONI

22.4A Accesso ai locali

Ai fini della verifica della regolare esecuzione del servizio, in qualsiasi luogo (cucine, magazzini di stoccaggio, laboratori e centri di cottura) ed orario l’I.A. deve garantire l’accesso al personale dell’A.C. e di altri soggetti da questa autorizzati, l’A.C. non assume alcuna responsabilità circa gli eventuali ammanchi o

danni verificatisi in occasione della presenza del personale e dei soggetti citati. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso a persone estranee all'esecuzione del servizio, 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..

22.4B Comunicazioni, trasporto e consegna dei pasti

Entro le ore 10,20 (ore dieci e venti minuti) del mattino l'Ufficio Gestione Ristorazione della Divisione Servizi Educativi (in seguito Ufficio Gestione Ristorazione) comunica giornalmente all'I.A. il numero di pasti previsti per il giorno successivo nonché il numero dei pasti confermati e da consegnare il medesimo giorno della conferma/ordine; la comunicazione di tali dati avviene tramite apposita piattaforma informatica a cui l'I.A. deve accedere previo accreditamento. L'I.A. deve consegnare i pasti con le modalità sotto descritte.

22.4B.1 Consegna dei pasti veicolati

L'I.A. deve consegnare i pasti veicolati nei locali adibiti a refettorio presso le scuole dell'obbligo, nell'orario indicato dalle scuole medesime o dall'A.C. e comunque in un orario compreso tra le ore 11.00 (undici) e le ore 12,10 (dodici e dieci minuti), con l'obbligo tassativo di rispettare tali modalità ed orari, compatibilmente con le esigenze di tali strutture. In nessun caso l'I.A. può ritardare la consegna dei pasti, ad eccezione di casi documentati dovuti a cause di forza maggiore ad essa non imputabili.

22.4B.2 Pasti preparati in loco e fornitura di 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 esternalizzati in cui i pasti sono preparati da personale alle dirette dipendenze degli affidatari del servizio) 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. E' ammessa la consegna non giornaliera esclusivamente con riferimento a derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto, ecc...; in nessun caso l'I.A. può consegnare derrate non deperibili con frequenze superiori alla settimana.

22.4B.3 Modalità di trasporto

Per ogni terminale di distribuzione dei pasti e delle derrate alimentari l'I.A. deve emettere l'apposito documento di trasporto, redatto in duplice copia in base alle norme vigenti e contenente data, ora di inizio del trasporto, orario di consegna in ogni sede scolastica, generalità del cedente, del cessionario e dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione di natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva; la consegna dei pasti e delle derrate alimentari deve avvenire in presenza di personale addetto dell'I.A.. La mancanza di ascensori e/o di montacarichi nei plessi scolastici oppure l'impossibilità temporanea del relativo utilizzo non può essere causa di ritardi nella consegna dei pasti e delle derrate; in tali casi l'I.A. deve pertanto adottare adeguate misure per il potenziamento del relativo trasporto all'interno delle sedi scolastiche.

22.4C Derattizzazione e disinfestazione

L'I.A. deve programmare gli interventi di derattizzazione e disinfestazione ed i relativi monitoraggi; a tale fine l'I.A. deve eseguire, in proprio o avvalendosi di qualificati soggetti terzi, gli interventi di derattizzazione e disinfestazione (compresi gli infestanti alati ambientali e delle derrate alimentari) nei locali di propria competenza esclusiva, in quanto locali soggetti a vigilanza sanitaria, ossia nella cucina, nella dispensa e nei locali pertinenti nei plessi del preobbligo e nei refettori e nei locali di pertinenza nelle scuole dell'obbligo. L'I.A. deve eseguire quattro (4) interventi nell'arco di ogni anno scolastico (da settembre a giugno), indicativamente ogni due (2) mesi; in ogni anno scolastico il primo intervento dovrà essere eseguito prima dell'inizio del Servizio. L'I.A. deve inoltre predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito di:

- presenza di insetti (striscianti e volanti), con sostituzione tassativa 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 preobbligo e nei refettori delle scuole dell'obbligo le planimetrie con l'indicazione della posizione delle singole esche. Nelle cucine del preobbligo 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.

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

22.4D Altre attività

L'I.A. deve inoltre:

- assumersi gli oneri afferenti e conseguenti ai sopralluoghi delle autorità sanitarie (A.S.L.) per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie e/o per le procedure equivalenti (S.C.I.A.) relative a cucina e locali per i plessi del preobbligo nonché a tutti i locali rientranti nel rilascio dell'autorizzazione sanitaria o equivalente per le scuole dell'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'I.A. anche le spese relative alle volte conseguenti all'avvio del servizio;
- distribuire agli utenti il materiale concernente il servizio fornito dall'A.C., quale ad esempio il calendario dei menu da distribuire all'inizio dell'anno scolastico;
- in ogni punto del refettorio di distribuzione dei pasti veicolati nelle scuole dell'obbligo, esporre in apposite bacheche il menu settimanale. L'A.C. trasmette il menu settimanale mentre la riproduzione cartacea e l'affissione sono a carico dell'I.A.;
- acconsentire a visite guidate ai centri di cottura ed ai magazzini da parte degli utenti accompagnati dai genitori, insegnanti, responsabili scolastici o altri soggetti autorizzati dall'A.C.; per ogni lotto tali visite possono essere effettuate almeno una volta per ciascun anno scolastico e in qualsiasi giorno della settimana, preferibilmente nei giorni festivi, secondo un calendario preventivamente concordato. In tali occasioni l'I.A. deve mettere a disposizione soggetti qualificati che informino i visitatori sulle modalità di erogazione e gestione del servizio;
- nei plessi del preobbligo, a richiesta del responsabile scolastico, consegna in mattinata al personale scolastico del pane e della frutta, dopo averla lavata;
- a richiesta dell'A.C., nei plessi del preobbligo provvedere allo stoccaggio in frigorifero di prodotti, anche non alimentari, destinati agli utenti, secondo le indicazioni dell'A.C.;
- a richiesta dell'A.C., sbucciare la frutta (mele, pere, kiwi) nelle Scuole d'Infanzia statali, terminando l'operazione al massimo quindici (15) minuti prima della relativa somministrazione.

22.4E Gestione dei materiali di consumo

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 preobbligo e nelle scuole dell'obbligo deve essere conforme ai criteri ecologici di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 sezione D.b.6 il materiale in carta e in cartatessuto 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 detersivi ed altri prodotti di pulizia, conformemente alla norma UNI EN 13429/2005.

22.4E.1 Materiali di consumo per i pasti veicolati

L'I.A. deve fornire i vassoi a scomparto, gli utensili per la distribuzione dei pasti e tutti i materiali di consumo; a titolo esemplificativo e non esaustivo, per materiali di consumo s'intendono i detersivi, i sacchi per la spazzatura, i tovaglioli, le tovagliette monouso qualora necessarie, i guanti monouso ecc...

All'avvio dell'appalto l'I.A. deve fornire stoviglie riutilizzabili ed i relativi lavaggio e sanificazione come di seguito indicato; l'I.A. deve garantire tale servizio in tutte le scuole dell'obbligo dei lotti aggiudicati nonché in due plessi del preobbligo, una Scuola d'Infanzia nel lotto 1 e una Scuola d'Infanzia nel lotto 5, che fruiscono entrambe sempre di pasti veicolati in quanto sprovviste di cucina interna e pertanto anche di lavastoviglie. Le stoviglie di cui sopra devono essere rese disponibili all'utenza correttamente deterse, disinfettate e asciugate e devono essere in numero sufficiente alla totalità degli utenti presenti e ad eventuali non idoneità di detersione/disinfezione di quelle presenti. Le stoviglie devono presentare le caratteristiche sotto indicate:

- bicchieri in polipropilene/melamina alti circa dieci (10) centimetri, con diametro di circa sette (7) centimetri ed interno liscio;
- piatto fondo in melamina per il primo, di colore chiaro ed idoneo a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore; le misure sono definite in 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; le misure sono definite in 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: coltelli circa venti (20) centimetri, forchette e cucchiaini 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 di colore arancio.

Le stoviglie di cui sopra devono essere rese disponibili all'utenza correttamente deterse, disinfettate e asciugate e devono essere in numero sufficiente alla totalità degli utenti presenti e ad eventuali non idoneità di detersione/disinfezione di quelle presenti. Le stoviglie devono presentare le caratteristiche sopra indicate.

Tutto il materiale di consumo elencato, di filiera comunitaria, deve essere 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, al fine della relativa approvazione dell'A.C., 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. e la scheda tecnica comprensiva di prove di cessione a caldo, in acido acetico e in acido oleico (ad eccezione della posateria). L'I.A. deve sostituire le stoviglie usurate o inutilizzabili con stoviglie nuove aventi le medesime caratteristiche elencate e fornire idonei contenitori per il prelievo di posate e bicchieri da parte degli utenti, senza alcuna confezione. Per evitarne il rovesciamento, 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. Al termine della somministrazione dei pasti l'I.A. deve recuperare le stoviglie utilizzate e provvedere al successivo trasporto presso idonei ambienti in cui effettuare il lavaggio e la sanificazione, utilizzando analoghi mezzi di trasporto.

Gli ambienti di lavaggio delle stoviglie, stante la normativa in materia di contenimento dell'impatto ambientale, devono essere collocati all'interno del centro di cottura utilizzato per la fornitura dei pasti oppure, in alternativa, in altri stabilimenti dedicati al lavaggio che siano collocati nell'ambito della Città Metropolitana di Torino. All'interno dei plessi scolastici l'I.A. deve effettuare 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.

In casi eccezionali con motivata richiesta, autorizzata dall'A.C., per consentire la corretta gestione della somministrazione dei pasti nei locali diversi dai refettori è consentito l'utilizzo, in sostituzione delle stoviglie riutilizzabili, di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale riciclabile e quando richiesto dall'A.C. in materiale biodegradabile e compostabile conformemente alla norma UNI EN 13432:2002 ed idoneo al contatto con gli alimenti. A ciascun utente l'I.A. deve fornire rispettivamente: un vassoio, un bicchiere, un piatto per il primo, un piatto per il secondo, un piatto per il contorno (o piatto biscomparto), una ciotola/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 o gruppo di utenti serviti.

22.4E.2 Materiali di consumo per i pasti preparati in loco

Premesso che l'I.A. è tenuta ad utilizzare le stoviglie multiuso in dotazione nei plessi del preobbligio, l'I.A. deve provvedere al lavaggio delle stoviglie mediante l'utilizzo delle lavastoviglie in dotazione presso le cucine di tali plessi. A decorrere dall'inizio del servizio l'I.A. deve provvedere all'eventuale reintegro delle stoviglie riutilizzabili mancanti nei plessi del preobbligio, quali piatti, posate, bicchieri; l'A.C. assume a tutti gli effetti la proprietà di tali stoviglie senza che l'I.A. abbia nulla a pretendere. Qualora sia temporaneamente impossibile l'utilizzo della lavastoviglie oppure per altre cause sia impossibile il lavaggio delle stoviglie presso le cucine, l'I.A. deve provvedere alla fornitura e al lavaggio di posate, piatti e bicchieri secondo quanto indicato al precedente 22.4E1. In casi eccezionali, su richiesta motivata dell'I.A., in sostituzione delle stoviglie riutilizzabili l'A.C. può autorizzare temporaneamente la fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso idonei al contatto con gli alimenti in materiale riciclabile e quando richiesto dall'A.C. in materiale biodegradabile e compostabile conformemente alla norma UNI EN 13432:2002.

22.4F Consumo dell'acqua durante il servizio di ristorazione

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 dotate di coperchio, con allegata 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 prelevare l'acqua dal punto di prelievo del refettorio, di cui è presente la documentazione di analisi chimico e microbiologica annuale, previa detersione e disinfezione del rubinetto che dovrà avere il comando non manuale. 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. Per i casi di documentata e comprovata impossibilità tecnico organizzativa all'utilizzo dell'acqua di rete cittadina, con motivata richiesta e previa autorizzazione dell'AC è possibile impiegare l'acqua oligominerale in bottiglie di plastica riciclabile al 100%. L'acqua in bottiglia deve rispondere ai requisiti delle Tabelle Merceologiche (All. 14). E' possibile, altresì, utilizzare acqua portata dagli utenti in borracce personali, qualora essa sia stata autorizzata dalla Direzione scolastica.

22.4G Sistema di qualità

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.

23 DERRATE ALIMENTARI

23.1- CATTERISTICHE E RIFERIMENTI NORMATIVI

L'I.A. deve approvvigionarsi di derrate e bevande conformi ai requisiti indicati nelle *Tabelle Merceologiche* - ai CAM (D.M. 10/03/2020 n. 65), ai “ Criteri Microbiologici per Prodotti Alimentari – Produzione e Commercializzazione/Distribuzione - Allegato – Protocollo Tecnico rev. 4/2017” emanato dalla Regione

Piemonte e revisioni successive e 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. 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.

L'ortofrutta fresca e di IV gamma devono essere biologiche oppure ottenute con produzione integrata secondo le norme tecniche stabilite dalla Regione di coltivazione e dal commercio equo e solidale come indicato nelle citate Tabelle Merceologiche. L'ortofrutta biologica deve essere stata coltivata in territorio nazionale e l'ortofrutta di produzione integrata in territorio della 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 al consumo finale. Le carni bovine devono essere di razza piemontese come indicato nelle citate *Tabelle Merceologiche*. L'I.A. non può utilizzare alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.). Con riferimento alla legislazione igienico - sanitaria l'I.A. deve osservare la L. n. 283/62 e s.m.i., il relativo Regolamento attuativo D.P.R. n. 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 del Comune di Torino. In ogni caso si rinvia alle norme europee, nazionali e regionali che regolano la materia degli alimenti e delle bevande.

23.2 ETICHETTATURA E IDENTIFICAZIONE

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

Al fine di garantirne la rintracciabilità, gli alimenti conservati in confezioni aperte, gli alimenti travasati o riconfezionati dall'I.A. (ad esempio sottovuoto) e i semilavorati, conservati presso i centri di cottura, le cucine delle scuole del preobbligo e/o distribuiti nelle sedi di esecuzione del servizio devono essere identificati con i seguenti dati contenuti nell'etichetta originale: nome del prodotto, marchio e/o nome del produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza originale, la data di apertura e di confezionamento e la data o i giorni entro la quale i prodotti devono essere utilizzati e/o consumati (shelf life del prodotto determinata dall'I.A.). In alternativa i prodotti travasati o riconfezionati possono essere identificati con la fotocopia dell'etichetta originale oltre alla data di apertura e di confezionamento e la data entro la quale i prodotti devono essere utilizzati e/o consumati (shelf life del prodotto determinata dall'I.A.).

Per i prodotti semilavorati conservati nei centri cottura (ad esempio prosciutto o formaggio toelettato o affettato, verdure mondate o tagliate, impasti in attesa di formatura, filetti o fettine di carne in attesa di cottura) è necessaria la destinazione d'uso anche se l'alimento è stato lavorato il giorno stesso del consumo.

Ogni qualvolta l'alimento viene riconfezionato, sull'etichetta deve essere riportata la shelf life calcolata 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 o identificate con i dati sopra citati con l'indicazione della data di consumo; sono ammesse fotocopie cumulative esclusivamente per i prodotti destinati alle cucine delle scuole del preobbligo e consumati nella stessa giornata.

Ogni fornitura di carne bovina destinata alle sedi del preobbligo 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. 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.

Le etichette particolarmente sporche dovranno essere adeguatamente pulite, lavate e asciugate; durante il

lavaggio non devono essere cancellati dati utili ai fini dell'esecuzione dei controlli e della rintracciabilità. Tutte le etichette devono essere conservate in modo igienico e facilmente consultabile.

24 TABELLE DIETETICHE, MENU, FORNITORI

24.1 QUANTITA' DELLE VIVANDE

L'I.A. deve fornire le vivande nella quantità indicata nelle Tabelle Dietetiche, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso in conseguenza del relativo scongelamento. In fase di confezionamento per ciascuna preparazione alimentare destinata alla veicolazione di ogni singola sede scolastica 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.; questi deve conservare le evidenze delle tarature ed esibirle a prima richiesta dell'A.C. o degli organi di controllo inviati dall'A.C.. Sulla base delle citate Tabelle Dietetiche che indicano le grammature "a crudo" degli alimenti, all'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. deve predisporre la tabella della conversione "a cotto" dei piatti previsti nel menu, da presentare all'A.C.. Nel preobbligo deve essere presente inoltre un'istruzione operativa predisposta dall'I.A. che consenta, sulla base della tabella delle grammature "a cotto", di sporzionare le derrate anche con l'ausilio di attrezzature/contenitori/piatti campione. A 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 preobbligo, per garantire il rispetto della grammatura 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 dell'A.S.L..

24.2 MENU

I menu sono articolati, di norma, 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.; la quale deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dall'*Allegato 16 - Menu* e nella quantità prevista nelle citate Tabelle Dietetiche. Al fine di adeguarle a nuove esigenze, dovute ad esempio all'aggiornamento dei L.A.R.N. oppure a nuove sperimentazioni o ancora ad altri motivi, i menù e le Tabelle Dietetiche possono subire variazioni in termini di modifica del piatto, di aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti, senza alcun diritto o pretesa dell'I.A.. Per migliorare la qualità del servizio con particolare riferimento alle risultanze delle indagini di soddisfazione effettuate presso l'utenza, l'A.C. si riserva di apportare modifiche ai menu, avvalendosi nel merito anche delle osservazioni e dei suggerimenti dell'I.A. e di altri soggetti qualificati.

24.2A Variazioni del menu

24.2A.1 Variazioni in caso di eventi imprevedibili

- Scuole dell'obbligo

Nelle scuole dell'obbligo, qualora divenga impossibile l'utilizzo del refettorio per la somministrazione dei pasti a causa di eventi imprevedibili (ad esempio per l'allagamento da rotture tubazioni o da abbondanti precipitazioni, indifferibilità dell'esecuzione di lavori, ecc..) e sia pertanto indispensabile distribuire i pasti nelle aule delle classi, l'I.A. deve adottare la procedura d'emergenza indicata nell'*Allegato 17 – Indicazioni operative per la gestione dei pasti di emergenza*. Non rientrano tra gli eventi imprevedibili le prescrizioni igienico sanitarie di contenimento dell'epidemia da Covid-19 che impongano distanziamento interindividuale, uso parziale dei refettori e sistema di distribuzione misto, nei refettori e nelle aule. In tal caso l'I.A. deve organizzare, appena tecnicamente possibile, la somministrazione dei pasti con le stesse caratteristiche della distribuzione nei refettori e con uso di piatti, bicchieri e posate lavabili. Soltanto qualora

per cause comprovate e autorizzate dall'A.C. ciò non sia immediatamente possibile, l'I.A. potrà fornire i pasti in legume fresco-caldo, in monorazione, confezionati in contenitori in materiale biodegradabile e compostabile e idoneo al contatto con gli alimenti conformemente alla norma UNI EN 13432:2002. L'impiego di materiale riciclabile potrà essere autorizzato dall'A.C. in circostanze eccezionali, quando non siano praticabili le modalità di somministrazione sopra descritte.

-Nidi e Scuole d'Infanzia

Nel preobbligo la rottura di particolari attrezzature indispensabili 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; l'I.A. deve fornire pasti veicolati in caso d'inagibilità della cucina e quindi della conseguente impossibilità di preparare i pasti freschi. Qualora si renda indispensabile la somministrazione di pasti veicolati nel preobbligo, l'I.A. deve rilevare e registrare le temperature dei cibi 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 degli affidatari. L'I.A. deve utilizzare le stoviglie pluriuso in dotazione nei Nidi e nelle Scuole d'Infanzia, fatti salvi gli eventuali impedimenti di natura tecnica/operativa che ne pregiudichino l'utilizzo; in tal caso previa richiesta dell'I.A. l'A.C. può autorizzare l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate monouso di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

In caso di attivazione di un menu d'emergenza, l'I.A. deve operare affinché gli addetti della cucina ne diano tempestiva comunicazione agli economi di Nidi e Scuole d'Infanzia comunali e/o ai referenti delle Scuole d'Infanzia statali, che a loro volta devono avvisare sia l'utenza mediante l'esposizione di tale menu sia l'Ufficio Gestione Ristorazione nel corso della previsione/prenotazione dei pasti; gli addetti devono avvisare i citati soggetti anche sul ripristino del consueto menu calendarizzato.

-Centro/i cottura.

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 tramettere immediatamente all'A.C. la relativa planimetria che dettagli località, spazi e modalità di funzionamento, nonché una dichiarazione contenente le seguenti informazioni:

- a) motivo della sostituzione;
- a) indirizzo del centro cottura sostitutivo;
- b) capacità produttiva a produrre i pasti relativi al servizio;
- c) tempo necessario per il trasferimento al nuovo centro ivi compresa la possibilità di preparare i pasti;
- d) tempo necessario al ripristino del centro sostituito;
- e) data presunta in cui il centro sostituito tornerà ad essere pienamente funzionante;
- f) 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;
- g) comprova a 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 all'*Allegato 15 - Tabelle dietetiche e Allegato 16 - Menu* 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.

24.2A.2 Variazioni e controlli 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 in cui 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.

La variazione deve preferire l'approvvigionamento sostitutivo di alimenti che realizzano politiche alimentari ed ambientali.

24.2A.3 Variazione in caso di pasti eccedentari

Qualora nei plessi del preobbligo 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.

24.2B Struttura dei menu

24.2B.1 Scuole dell'obbligo

Il menu rivolto agli utenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado iscritti al Servizio di Ristorazione scolastica è articolato nel modo seguente.

PRANZO: un primo piatto; un secondo piatto; un contorno; pane o grissini; frutta o dessert; acqua.

L'A.C. si riserva di chiedere 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; l'I.A. è tenuta a provvedere senza nulla pretendere. In caso di non conformità di una o più parti del pasto riscontrate al momento della distribuzione che ne comportino la necessità di sostituzione, entro sessanta (60) minuti l'I.A. deve provvedere alla fornitura del piatto sostitutivo utilizzando il punto cottura più vicino (cucine del preobbligo); in caso di accertata impossibilità nella consegna del relativo piatto sostitutivo, previo accordo con l'A.C., l'I.A. deve provvedere alla sostituzione di tale piatto con gli alimenti e le modalità sotto descritte, fermo restando che l'avvenuta sostituzione non elimina la non conformità riscontrata.

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

24.2B.2 Nidi e Scuole d'Infanzia

Il menu rivolto agli utenti che frequentano il preobbligato è articolato nel modo seguente.

PRANZO: un primo piatto; un secondo piatto; un contorno; pane o grissini; frutta o dessert; acqua;
MERENDA.

Agli utenti di età inferiore ai dodici (12) mesi l'I.A. deve fornire acqua minerale conforme alle citate Tabelle Merceologiche; per i menu relativi agli utenti dei Nidi d'Infanzia fino ai dodici (12) mesi di età, si rinvia alle Tabelle Dietetiche .

24.2C Pasti freddi – Servizi particolari

24.2C.1 Pasti freddi

Qualora necessario l'A.C. può richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi oppure in minorazione oppure in lunch-box; in tali casi l'I.A. deve confezionare appositi sacchetti contenenti panini che devono essere preventivamente tagliati ed avvolti separatamente in un involucro per alimenti; il contenuto dei sacchetti è descritto nelle Tabelle dietetiche.

24.2C.2 Servizi particolari

In alcune scuole dell'obbligo potrebbe manifestarsi la necessità, ad esempio a causa dell'inagibilità dei refettori, che l'I.A. fornisca in via temporanea o continuativa i pasti direttamente nelle aule delle classi. In tal caso l'I.A. deve organizzare, appena tecnicamente possibile, la somministrazione dei pasti con le stesse caratteristiche della distribuzione nei refettori e con uso di piatti, bicchieri e posate lavabili. Soltanto qualora per cause comprovate e autorizzate dall'A.C. ciò non sia immediatamente possibile, l'I.A. potrà fornire i pasti in legame fresco-caldo, in minorazione, confezionati in contenitori in materiale biodegradabile e compostabile e idoneo al contatto con gli alimenti conformemente alla norma UNI EN 13432:2002. L'impiego di materiale riciclabile potrà essere autorizzato dall'A.C. in circostanze eccezionali, quando non siano praticabili le modalità di somministrazione sopra descritte. 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, tale tipologia di servizio è esentata dal regime di autorizzazione sanitaria (S.C.I.A.) in quanto "locali in cui non si producono né si preparano sostanze alimentari" come quelli "in cui si consumano cibi preparati altrove, ancorché vengano riscaldati, sempre nelle confezioni originali a chiusura ermetica, all'atto della somministrazione". L'I.A. deve pulire, detergere e disinfettare i banchi e gli eventuali piani di appoggio utilizzati per la distribuzione del pasto, prima del consumo dei pasti e dopo. A richiesta dell'A.C. l'I.A. del lotto 5 deve fornire i pasti veicolati presso la sede scolastica ubicata in V. B. Luini, 165 destinata ad ospitare temporaneamente utenti provenienti da altre sedi.

24.3 SELEZIONE, QUALIFICA E CONTROLLO DEI FORNITORI

L'I.A. deve dotarsi di un'adeguata procedura concernente modalità operative e criteri di valutazione per la selezione e qualifica di tutti i propri fornitori di qualsiasi bene e servizio connesso all'aggiudicazione, criteri per il mantenimento degli stessi nonché azioni da intraprendere in caso di esiti negativi degli audit e delle verifiche effettuati presso tali fornitori; all'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. deve trasmettere la procedura all'A.C. L'ammissione dei fornitori di prodotti e/o servizi all'I.A. deve essere autorizzata dall'A.C.; trascorsi cinque (5) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione senza che l'A.C. abbia espresso parere contrario, i fornitori sono ammessi. L'I.A. deve costantemente verificare e monitorare acquisizione e mantenimento dei fornitori, con l'obiettivo di garantire l'efficacia del loro sistema di autocontrollo e la rispondenza delle forniture ai requisiti del Disciplinare di gara, del presente capitolato e dei relativi Allegati. L'I.A. deve applicare la procedura a materie prime, semilavorati, intermedi, prodotti pronti e servizi, con particolare riferimento ai fornitori della manutenzione e deve effettuare almeno un audit presso le sedi di lavorazione del fornitore ed un audit di verifica successivo a cadenza annuale, mediante il proprio servizio di qualità o equivalente oppure avvalendosi di qualificati soggetti terzi; l'I.A. deve effettuare gli audit almeno con riferimento ai 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 per i

quali l'A.C. richiede la filiera piemontese l'I.A. deve inoltre predisporre 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.; l'I.A. deve trasmettere tempestivamente all'A.C. l'esito di tali audit ed in caso di necessità di miglioramenti delle forniture l'I.A. deve attivarsi nei confronti dei fornitori, a pena del mancato referenziamento o l'esclusione dall'elenco dei fornitori selezionati. Qualora necessario l'A.C. può prescrivere all'I.A. l'esecuzione di audit presso altri fornitori oltre a quelli sopra citati. Con riferimento a ciascun prodotto alimentare compreso nelle citate Tabelle Merceologiche, a richiesta dell'A.C. l'I.A. deve presentare un prospetto indicante: nome, sede, telefono del fornitore, marca, nome e sede del produttore, regione/stato di provenienza delle materie prime; l'A.C. può richiedere inoltre anche le schede tecniche del prodotto e le date di esecuzione degli audit presso produttori e fornitori. Le schede tecniche aggiornate dovranno essere consultabili a prima richiesta da parte degli organi di controllo inviati dall'A.C..

A fronte di criticità e reiterate non conformità derivanti dal mancato rispetto dei criteri microbiologici e chimici per i prodotti alimentari e qualora l'I.A. non intervenga con azioni correttive adeguate per eliminare le suddette criticità e non conformità oppure i relativi audit abbiano dato esito negativo, l'A.C. può richiedere all'I.A. di eseguire audit supplementari sul fornitore del prodotto, riservandosi di provvedervi mediante propri soggetti qualificati e ponendo i relativi oneri a carico della I.A., ferma restando l'irrogazione delle eventuali penali di cui all'art. 14 del presente capitolato.

25 DIETE SPECIALI – MENU ALTERNATIVI

25.1 Diete speciali

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 rivolti all'utenza, ivi compresi gli adulti aventi diritto a consumare i pasti; a tale fine l'I.A. deve disporre di un/a (1) dietista, in possesso dell'abilitazione all'esercizio di tale professione, Gli schemi dietetici devono essere elaborati, come definito nell'*Allegato 19*, entro due (2) giorni lavorativi dalla data di ricevimento della documentazione ricevuta dall'A.C. ed attivati nelle sedi scolastiche ed inviati per conoscenza all'A.C. entro i tre (3) giorni lavorativi successivi oppure entro altro termine più lungo individuato dall'A.C.; a richiesta dell'I.A. l'A.C. può concedere eventuali deroghe ai suddetti termini qualora nel medesimo periodo il numero delle richieste di diete speciali sia particolarmente elevato. Gli schemi dietetici, elaborati sulla base dei menu indicati e nel relativo *Allegato 19 - Elaborazione degli schemi dietetici, preparazione e distribuzione delle diete speciali per patologia*, devono di norma essere predisposti in corrispondenza della rotazione dei menu, da estivo ad invernale e viceversa, ed in funzione dell'inizio dell'anno scolastico con particolare riferimento ai nuovi utenti. Gli schemi dietetici non devono discostarsi, per quanto possibile, dai menù del pasto comune. L'A.C. può richiedere all'I.A. eventuali revisioni degli schemi dietetici, ad esempio in caso di variazione della certificazione medica, di cambio di fascia d'età come indicato nelle citate *Tabelle Dietetiche*, ecc... L'I.A. deve uniformare in tutti i lotti aggiudicati gli schemi dietetici rivolti agli utenti con la medesima patologia ed appartenenti alla medesima fascia d'età, come indicato nelle citate *Tabelle Dietetiche*. Con riferimento ad alcune tipologie di diete speciali (in caso di patologie quali celiachia, allergie, 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 attenersi alle indicazioni operative descritte nello specifico *Allegato 19* (ivi comprese quelle a tutela dei diabetici), con particolare riferimento alla fase di preparazione e distribuzione delle diete speciali qualora prevista. L'I.A. deve dotarsi di idonee attrezzature, utensili e ausili (es.: guanti in lattice, pentolame) che consentano la corretta preparazione di diete per allergie diverse da quelle più comuni (es.: allergia nichel).

25.1A Diete speciali per i pasti veicolati

L'I.A. deve fornire tutti i pasti dietetici in un piatto monorazione idoneo al contatto con gli alimenti e all'uso previsto, termosaldato, di filiera comunitaria, in materiale riciclabile e quando richiesto dall'A.C. in materiale biodegradabile e compostabile conformemente alla norma UNI EN 13432:2002. I pasti dietetici,

che devono essere somministrati caldi, devono essere preparati in legume refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore, conservazione alla temperatura di zero gradi centigradi/più quattro gradi centigradi (0°C/+4°C). Il 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 scolastiche l'I.A. deve rilevare e registrare la temperatura di tutte le monorazioni avendo cura di non contaminare accidentalmente i prodotti. Prima della relativa somministrazione i pasti dietetici da consumare caldi devono essere riattivati, previa fornitura da parte dell'I.A. presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, nonché modulati sui normali valori in atto nel legume fresco-caldo a settantacinque gradi centigradi (+75°C). A prima richiesta dell'A.C. l'I.A. dovrà dotarsi di ulteriori forni a microonde.

Il riscaldamento deve essere effettuato immediatamente prima dell'arrivo dell'utente e deve essere servito avendo cura di eliminare adeguatamente la pellicola di copertura. È vietato travasare il prodotto in altri piatti; solo in caso di imprevisti le diete possono essere travasate in piatti monouso. Tutta la gestione delle diete speciali, deve essere descritta dettagliatamente in una procedura o istruzione di lavoro, in modo da essere facilmente comprensibile al personale dell'I.A.

25.2 MENU IN BIANCO

Su richiesta effettuata in tempo utile, l'I.A. deve predisporre diete in bianco; le composizioni di tali diete, che non necessitano di certificato medico, sono indicate nelle citate Tabelle Dietetiche. Le diete in bianco devono avere una durata massima di sette (7) giorni lavorativi; qualora fornisca tale dieta in monorazione, l'I.A. deve osservare le indicazioni di cui al precedente art. 22.9.2. Il rilevamento della temperatura delle diete in bianco confezionate in monorazione può essere effettuato a campione per la stessa tipologia di prodotto.

25.3 MENU ALTERNATIVI

A richiesta dell'utenza l'I.A. deve fornire menu privi rispettivamente di: carne di maiale, carne, carne e pesce, proteine animali; a 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 preobbligo. 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 monorazione l'I.A. deve osservare le indicazioni di cui al precedente articolo e fornire il medesimo frutto servito nel menu del vitto comune. Il rilevamento della temperatura dei menù alternativi confezionati in monorazione può essere effettuato a campione per la stessa tipologia di prodotto.

26 IGIENE DELLA PRODUZIONE

26.1 PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

L'I.A. deve essere in possesso di un 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; nel piano l'I.A. deve inoltre recepire le disposizioni operative indicate nell'*Allegato 20 - Indicazioni operative per l'impostazione dei piani aziendali di autocontrollo*. 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 veicolati nelle scuole, nei quali 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 quando necessario, riattivazione, stazionamento caldo successivo a cottura, confezionamento, porzionatura e somministrazione, fino alla fase di pulizia, detersione e disinfezione dei locali e delle attrezzature, prestando particolare attenzione agli stazionamenti durante la produzione, nonché alle contaminazioni crociate.

L'esecuzione delle fasi sopra riportate è indispensabile ed inderogabile ai fini della regolare erogazione del servizio; nel diagramma 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 raggruppare 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 identificandole 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 costante e non a campione le fasi ritenute Punti Critici di Controllo (C.C.P.). In tutte le sedi scolastiche l'I.A. deve depositare la copia della parte del piano relativa alle fasi di esecuzione del servizio, oltre ad un documento in cui registrare tempestivamente le non conformità aziendali; all'inizio di ogni anno scolastico l'I.A. deve inoltre 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 ogni variazione apportata ai manuali.

26.2 PIANO DELLE ANALISI

L'I.A. deve dotarsi di un piano delle analisi distinto tra il centro di cottura e le sedi scolastiche.

26.2A Scuole dell'obbligo

Il piano di analisi per le scuole dell'obbligo deve riguardare l'analisi su un prodotto finito e un tampone di superficie sulle attrezzature impiegate nella distribuzione (mestoli, forchettoni, cucchiai, vassoi, ecc). I campionamenti devono essere eseguiti possibilmente 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.

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

26.2B Nidi e Scuole d'Infanzia

Il campione di analisi deve essere eseguito su un prodotto finito, e su intermedi di lavorazione, analogamente l'I.A. deve effettuare un tampone di superficie (superfici di lavoro, attrezzature o attrezzi quali a esempio tritacarne, teglie, piani di lavoro, mestoli e utensili). 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 organi di controllo inviati dall'A.C. l'I.A. deve trasmettere o esibire le copie di tali documenti.

26.3 PROVE DI CESSIONE

L'I.A. deve disporre degli esiti delle prove di cessione a caldo, in acido acetico e acido oleico, eseguite per le prove 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 delle prove di cessione 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 (piatti destinati ai pasti dietetici, piatti e stoviglie monouso, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici, ecc.). Gli esiti delle prove di cessione devono essere costantemente aggiornati e consegnati dall'I.A. all'A.C. all'inizio del servizio o qualora intervengano variazioni sul prodotto o materiale utilizzato.

26.4 FLUSSI OPERATIVI

L'I.A. deve comunicare all'A.C. l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nei centri di cottura.

L'I.A. deve eseguire i flussi operativi in modo tale da garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "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 effettuare più

operazioni contemporaneamente. L'organizzazione dei flussi 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; qualora necessario è indispensabile assicurare adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

26.5 PRELIEVO E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

I campioni dei pasti prelevati sono di uso e competenza esclusivi dell'A.C. 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. può individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario. Per garantirne la rintracciabilità delle singole tipologie di pasti, giornalmente l'I.A. deve effettuare i prelievi di campioni con le modalità descritte ai seguenti paragrafi.

26.5A Pasti veicolati

L'I.A. deve prelevare due (2) campioni da cento (100) grammi di ogni portata del pasto comune compresa la frutta IV gamma e la frutta lavorata nel centro cottura (es.: macedonie e mix di frutta), confezionarli in sacchetti oppure in contenitori sterili chiusi ermeticamente, indicanti il riferimento al Comune di Torino, l'alimento contenuto e la data del campione, e riporre rispettivamente uno (1) in cella frigorifera alla temperatura di quattro gradi centigradi (+4°C) per settantadue (72) ore e uno (1) nel congelatore alla temperatura di meno diciotto gradi centigradi (-18°C) per settantadue (72) ore; qualora la scadenza delle 72 ore avvenga nelle giornate di sabato o domenica, l'I.A. deve smaltire il campione il martedì successivo.

26.5B Pasti preparati in loco

Presso ogni cucina l'I.A. deve prelevare 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 72 ore avvenga nelle giornate di sabato o domenica, l'I.A. deve smaltire il campione il martedì successivo.

26.6 RILEVAMENTO DI CORPI ESTRANEI

Qualora nel pasto siano rilevati corpi estranei (in seguito c.e.), l'I.A. dà immediata comunicazione all'Ufficio Controllo Qualità del Servizio Ristorazione Scolastica delle circostanze del ritrovamento (data, tipo di piatto in cui è stato ritrovato il corpo estraneo, ecc...), anche con foto del c.e., ferma restando l'eventuale attivazione delle autorità competenti nei casi di maggiore gravità. Sulla base delle informazioni ricevute l'A.C. invia eventualmente un proprio incaricato a ritirare il c.e. ritrovato.

Se il c.e. è stato trovato in una gastronom o altro contenitore multirazione, l'I.A. deve prelevare parte dell'alimento con il c.e. avendo cura di non toccare o danneggiare il c.e. e riporre la frazione di alimento in un contenitore identificato. L'alimento contenuto nella gastronom o contenitore multi razione, ove è stato rilevato il c.e., deve essere eliminato e l'I.A. deve provvedere alla sostituzione nelle modalità indicate nell'art. 24.4.4a).

Nel caso in cui il c.e. venga rinvenuto direttamente nel piatto, quest'ultimo e il c.e. devono essere conservati nelle medesime condizioni di ritrovamento fino alla consegna all'A.C.

26.7 LIVELLI DI QUALITÀ IGIENICA

In tutte le fasi della produzione l'I.A. deve osservare gli standard igienici previsti dalle norme che regolano la materia, dai citati criteri microbiologici per i prodotti alimentari, nonché dal Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali.

26.8 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Tutti i prodotti alimentari compresi i semilavorati preparati il giorno del consumo, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini dell'I.A. destinati all'esecuzione del servizio devono essere chiaramente identificabili con la dicitura "prodotti destinati al Comune di Torino". Durante lo 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) in base ai quali i prodotti con la data di arrivo o di scadenza più prossima devono essere consumati per primi. I prodotti alimentari scaduti presenti nei locali dell'I.A., nelle cucine e nei refettori non possono essere riciclati e devono pertanto essere identificati e trattati come prodotti non conformi e tempestivamente 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 secondo un'apposita procedura documentata. Con riferimento alle singole tipologie di pasto l'I.A. deve conservare le derrate con le modalità descritte ai paragrafi che seguono.

26.8A *Pasti veicolati*

Le carni, le verdure e la frutta fresca di IV gamma, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o in frigoriferi distinti e alle temperature previste per legge; 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 secondo la procedura aziendale dell'I.A. mentre 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 che possono pregiudicare la sicurezza alimentare. 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 chiaramente destinazione d'uso, data di produzione e data prevista per il consumo. Su tutte le confezioni originali aperte delle derrate alimentari deperibili e non deperibili deve essere riportata la data di apertura e la shelf life determinata secondo le procedure aziendali partendo dalla data dell'apertura della confezione. Tutte le derrate alimentari non conservate nelle confezioni originali o riconfezionate dall'I.A., devono essere identificate con i dati utili ai fini della tracciabilità (marchio, prodotto, lotto, ecc.), la data di scadenza o 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.

26.8B *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 secondo la 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 secondo le procedure aziendali partendo dalla data della prima apertura della confezione originale.

26.9 GESTIONE DELLE ECCEDENZE

-Porzioni non distribuite.

-Pane e frutta.

L'I.A. deve inoltre recuperare e trasportare, in condizioni di sicurezza conformi alle norme che regolano la materia, presso soggetti terzi individuati dall'A.C. (associazioni benefiche) le porzioni non distribuite di alimenti che si possono conservare senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti (ad esempio pane e frutta). Tale recupero non deve essere effettuato presso le sedi identificate per il recupero delle porzioni non distribuite, di cui al paragrafo precedente.

-Animali d'affezione.

L'I.A., in base agli artt. 10 e 12 della L.R. n. 34/1993, *Tutela e controllo degli animali d'affezione*, deve inoltre attenersi alle indicazioni dell'A.C. sulla destinazione alle strutture di ricovero degli animali da affezione delle eccedenze di cibi derivanti dalle preparazioni, presenti nelle sedi scolastiche e non entrati nelle fasi di distribuzione e somministrazione, con esclusione di pane e frutta (di cui al paragrafo precedente).

26.10 PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

L'I.A. deve confezionare e trasportare gli alimenti conformemente ai capp. IV, V e X del Regolamento CE 852/2004 ed alle norme che regolano la materia. Il pane non deve essere appoggiato a terra; deve essere trasportato e consegnato o in sacchetti di carta resistente agli strappi o confezionato in materiale plastico adeguatamente microforato.

La verdura fresca deve essere trasportata in cassette o cartoni, oppure in sacchetti di materiale plastico biodegradabile e compostabile per alimenti, idoneamente identificati con i dati utili ai fini della tracciabilità e chiusi o protetti.

Le confezioni di frutta devono essere trasportate e consegnate in sacchetti in materiale plastico biodegradabile/compostabile in conformità alla norma UNI 13432:2002.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle norme citate. In base ad un'apposita procedura, che l'A.C. valuta e verifica, almeno giornalmente l'I.A. deve pulire, detergere e disinfettare i mezzi di trasporto in modo tale da evitare insudiciamenti e/o contaminazioni.

L'I.A. non può trasportare derrate alimentari non destinate al servizio di Ristorazione Scolastica.

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

26.11 CONTENITORI PER I PASTI DESTINATI ALLA VEICOLAZIONE

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi, ai capp. IV, V e X del Regolamento CE 852/2004, sanificabili e idonee al trasporto degli alimenti. L'I.A. deve utilizzare contenitori isotermitici 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 isotermitici 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 necessarie temperature e di evitare la fuoriuscita di alimenti. Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere grattugiato e confezionato nelle zone di produzione, come previsto dal disciplinare di produzione della DOP. Tale prodotto deve essere consegnato nelle sedi scolastiche (cucine e punti di distribuzione) nelle confezioni originali. 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 gastronomiche in acciaio inossidabile impiegate per il trasporto

della pasta devono avere un'altezza non superiore a dieci (10) centimetri per evitare fenomeni di impaccamento, mentre 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 ogni 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 isotermini. È vietato trasportare alimenti in confezioni originali all'interno delle gastronorm.

L'I.A. deve sostituire tempestivamente le attrezzature utilizzate per la veicolazione qualora la tipologia utilizzata o l'usura pregiudichino l'idoneità alla distribuzione dei pasti nelle sedi scolastiche.

26.12 RILEVAZIONE DELLE TEMPERATURE

Presso ogni sede scolastica di esecuzione del servizio l'I.A. deve dotarsi di un termometro, identificato in modo univoco e indelebile, per la rilevazione delle temperature da vitto comune; si rinvia all'*Allegato 19 - Elaborazione degli schemi dietetici, preparazione e distribuzione delle diete speciali per patologia* in caso di diete speciali. Per eseguire le rilevazioni di temperatura 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 (anche di quelli d'emergenza) devono rilevare le temperature in tempo utile per consentire le eventuali sostituzioni; tale operazione deve essere svolta con rapidità per evitare stazionamenti a temperatura non controllata. Per salvaguardare la sicurezza e salubrità dei pasti durante la fase di distribuzione l'I.A. deve dimostrare 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 scolastica i prodotti che non risultino conformi a seguito della rilevazione della relativa temperatura. La registrazione delle temperature deve avvenire immediatamente dopo la rilevazione. L'I.A. deve prevedere, nelle proprie procedure, la registrazione delle temperature dei singoli alimenti rilevate al momento del ricevimento.

27 MANIPOLAZIONE E COTTURA

27.1 NORME GENERALI

L'I.A. deve eseguire tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti nei locali adibiti a cucina oppure nei centri di cottura ed in base ad elevati standard di qualità igienica, conformemente alle norme che regolano la materia, a quanto stabilito nei relativi Allegati, nonché alle procedure di cui l'I.A. deve dotarsi. Tutti gli alimenti devono essere preparati e cucinati il giorno stesso in cui devono essere consumati.

27.2 PREPARAZIONE E METODI DI COTTURA

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

- 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 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;
- relativamente ai pasti veicolati, le verdure da consumarsi cotte possono subire un ulteriore passaggio in brasiera per esaltarne le caratteristiche organolettiche salvo diversa indicazione da parte dell'A.C.;
- la carne trita 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 preparati in forni a termoconvezione;
- sono tassativamente vietate le frittiture;
- l'I.A. non deve raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente oppure sottoporli ad immersione in acqua;
- le confezioni degli ortaggi in quarta (IV) gamma da consumarsi crudi devono essere aperte al momento del condimento, ossia poco tempo prima del consumo;
- è ammesso l'approvvigionamento di salumi, prosciutti ed affini (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 solo in presenza di un flusso H.A.C.C.P. che ne preveda lo stoccaggio in cella frigorifera la notte precedente 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 identificati;
- è ammesso il taglio delle croste e il taglio delle porzioni dei formaggi derivanti da forme intere (Toma, Bra e Raschera) il giorno precedente il consumo solo in presenza di un flusso H.A.C.C.P. che ne preveda lo stoccaggio in cella frigorifera la notte precedente 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 identificati ;
- gli alimenti cucinati devono essere mantenuti alla temperatura di sessanta/sessantacinque gradi centigradi (60°C /65°C) fino al momento del consumo in conformità alle norme igieniche che regolano la materia; gli studi H.A.C.C.P. aziendali devono assicurare il rispetto del suddetto requisito attraverso il monitoraggio e la registrazione della temperatura nelle fasi successive alla cottura e fino al termine del consumo;
- 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) con 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*;
- con esclusivo riferimento ai pasti preparati in loco l'I.A. deve consegnare i formaggi (Toma, Bra e Raschera) derivanti da forme intere 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.

27.3 DEROGHE PER PASTI VEICOLATI

Con riferimento ai pasti veicolati, per i seguenti alimenti è ammessa la cottura il giorno precedente il relativo consumo: arrosti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o di piatti complessi (es.: hamburger di carne o pesce con spinaci, crocchette di pollo). Sulla base di documentazione supportata da studi H.A.C.C.P. ed analisi validate l'A.C. può autorizzare l'I.A. alla cottura di altre preparazioni il giorno precedente il relativo consumo. 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.

27.4 SCONGELAMENTO

27.4A 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, se previsto secondo le indicazioni del produttore; in assenza di alternative e controindicazioni è ammesso lo scongelamento in acqua corrente fredda. Il prodotto in scongelamento nelle celle deve essere identificato; inoltre devono essere indicate 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. L'I.A. per lo scongelamento dei prodotti dovrà stabilire nello studio H.A.C.C.P. i limiti critici dei tempi e delle temperature per il controllo e monitoraggio della fase.

27.4B Pasti preparati in loco

Il trasporto dei prodotti surgelati deve essere effettuato in conformità all'Allegato C - Parte I del citato D.P.R. n. 327/80. Per abbreviare i tempi di scongelamento ed agevolare la preparazione dei pasti nelle cucine l'I.A. può trasportare alcune materie prime (essenzialmente le verdure e il pesce) in fase di scongelamento, nel rispetto della vigente prassi consentita dagli organi competenti; in base al parere emesso dalla 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 ($\leq -8^{\circ}\text{C}$); le temperature devono essere registrate su apposita modulistica;
- 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 specificatamente normare e validare la fase di trasporto in fase di scongelamento.

27.5 CONDIMENTI

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

27.5A Pasti veicolati

- le verdure crude devono essere condite 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, per aumentarne la gradibilità. Qualora previsto nella ricetta, o richiesto dagli utenti, l'I.A. deve provvedere ad un'ulteriore aggiunta di olio extra vergine d'oliva presso i refettori;
- i primi asciutti devono essere conditi direttamente nel piatto al momento della distribuzione all'utente, che pertanto deve avere la possibilità di poter richiedere il primo asciutto in bianco, con aggiunta di olio extra vergine di oliva; qualora necessario, anche nel caso di somministrazione dei pasti nei locali diversi dal refettorio;
- 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.

Nei centri cottura come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie può essere utilizzato olio extra vergine di oliva oppure olio monoseme di girasole o mais.

27.5B Pasti preparati in loco

Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio extra vergine di oliva o burro conformemente a quanto indicato nelle Tabelle Merceologiche.

27.6 PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura l'I.A. deve utilizzare esclusivamente pentolami in acciaio inossidabile oppure in vetro oppure in altri materiali eventualmente richiesti dall'A.C.; l'I.A. non può utilizzare pentole né alcun altro recipiente in alluminio.

28 PULIZIE, SANIFICAZIONE, RIFIUTI, IMBALLAGGI

28.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura e delle sedi scolastiche di esecuzione del servizio (cucine, refettori, locali di distribuzione, ecc.) devono essere pulite, deterse e disinfettate in base alla procedura elaborata dall'I.A. e in conformità all'*Allegato 8 - Prodotti di pulizia e attività di pulizia*. L'I.A. deve pulire la parte interna ed esterna dei vetri. Alla ripresa del servizio dopo un periodo di chiusura delle scuole, prima dell'avvio del servizio stesso l'I.A. deve effettuare un adeguato intervento di pulizia, detersione e disinfezione oltre alle pulizie straordinarie a seguito di eventuali lavori di ristrutturazione e di manutenzione dei locali assegnati. Per garantire adeguate condizioni igieniche nella fase di ricevimento delle derrate alimentari e dei pasti veicolati l'I.A. deve pulire l'area esterna di ricevimento di derrate e pasti; in presenza di particolari criticità causate da neviccate l'I.A. deve attuare gli opportuni interventi per consentire l'accesso dei mezzi di trasporto.

I prodotti di pulizia, detersione e disinfezione devono essere in possesso dell'etichetta ecologia Eco-label, che garantisca la conformità di tali prodotti ai CAM (D.M. 10/03/2020 n. 65).

In relazione all'utilizzo dei prodotti disinfettanti, la IA deve per le superfici a contatto con gli alimenti utilizzare prodotti a base alcolica con concentrazione 70-75%, per tutte le altre superfici, possono essere utilizzati anche prodotti a base di ipoclorito con concentrazione 0,1%-0,5%.

28.2 GESTIONE DEI RIFIUTI

Nelle sedi scolastiche l'I.A. deve convogliare i rifiuti derivanti da preparazione e distribuzione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, separando la frazione organica dalla frazione inorganica utilizzando idonei contenitori singoli per le due frazioni, con le modalità stabilite dal gestore della raccolta rifiuti solidi urbani del Comune di Torino in relazione alla zona di ubicazione di ciascuna sede scolastica. A titolo esemplificativo, l'I.A. deve provvedere:

- all'addestramento e formazione degli addetti dei centri di cottura e delle sedi scolastiche sul corretto smaltimento dei rifiuti;
- nei refettori e nelle cucine del preobbligo, all'utilizzo di sacchetti idonei al conferimento dei rifiuti organici;
- al conferimento dei sacchi contenenti i rifiuti negli appositi contenitori, anche se esterni al perimetro dell'edificio scolastico;
- al posizionamento dei contenitori dei rifiuti ubicati nel perimetro dell'edificio scolastico, negli appositi spazi definiti dai soggetti preposti alla raccolta (c.d. "porta a porta"), anche se esterni al perimetro dell'edificio scolastico, nonché al relativo riposizionamento nella sede abituale, a raccolta avvenuta;
- al conferimento di alcune tipologie di rifiuti presso gli appositi centri di raccolta (c.d. "ecocentri"), in riferimento al quale l'I.A. deve predisporre un apposito piano di trasporti che preveda, con adeguata cadenza e comunque in base alle indicazioni dell'A.C., il ritiro dei rifiuti presso ogni sede scolastica ed il relativo conferimento presso gli ecocentri adottando modalità di stoccaggio provvisorio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie;

- ad attivarsi presso il citato gestore per assumere le informazioni relative allo smaltimento dei rifiuti e definire eventuali soluzioni operative in situazioni particolari, previo accordo anche con la scuola e l'A.C.;
- presso ciascun centro di cottura e magazzino, ad organizzare un adeguato sistema di raccolta differenziata di ogni imballaggio o scarto di lavorazione, provvedendo al conferimento delle varie tipologie di rifiuti presso i più vicini ecocentri o altri centri autorizzati per lo smaltimento, indipendentemente dalla presenza di specifici obblighi previsti dal gestore;
- ad utilizzare nei centri di cottura e qualora necessario, 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 13432:2002. In alternativa e previa autorizzazione dell'A.C. l'I.A. può utilizzare idonei sacchetti di carta o altro tipo di materiale biodegradabile.

28.3 GESTIONE DEGLI IMBALLAGGI

Gli imballaggi (primari, secondari e terziari) devono possedere i requisiti richiesti dalla normativa in materia di cui all'Allegato F della parte IV "RIFIUTI" del D. Lgs. n. 152/2006 e s.m.i., come specificatamente descritto 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 ($\geq 60\%$).

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

- nei plessi del preobbligo e, qualora 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 13432:2002 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 come previsto al precedente art 22. 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;
- prodotti con etichettatura informativa ambientale che indichi chiaramente 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.

Allegati

Allegato 4-A – Progetto pilota per la reintroduzione della mensa fresca nelle scuole dell'obbligo

Allegato 6 – Elenco scuole

Allegato 7 - Igiene del personale

Allegato 8 - Prodotti di pulizia ed attività di pulizia

Allegato 9 – Controlli

Allegato 10 - Certificato di regolare esecuzione del servizio

Allegato 11 - Criteri di valutazione delle criticità e non conformità

Allegato 12 - Procedimento di irrogazione delle penali

Allegato 13 - Caratteristiche tecniche elettrodomestici e arredi

Allegato 14 - Tabelle Merceologiche

Allegato 15 – Tabelle dietetiche

Allegato 16 – Menu

Allegato 17 - Indicazioni operative per la gestione dei pasti di emergenza

Allegato 18 - Indicazioni operative per l'utilizzo dell' acqua di rete nelle scuole

Allegato 19 - Elaborazione degli schemi dietetici, preparazione e distribuzione delle diete speciali per patologia

Allegato 20 - Indicazioni operative per l'impostazione dei piani aziendali di autocontrollo

Allegato 21 - Indicazioni reports analitici e riassuntivi

Il funzionario in P.O. con delega
e R.U.P.

(Alberto Ritucci)



Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto