



COMUNE DI VALDUGGIA

Provincia di Vercelli

Piazza G. Ferrari 12 – 13018 Valduggia

Tel. 0163/436611 - e-mail valduggia@reteunitaria.piemonte.it

PROGETTO DI SERVIZIO

e

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E FORNITURA
PASTI SCUOLE DELL'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA I GRADO,
CENTRI ESTIVI DEL COMUNE DI VALDUGGIA PER IL PERIODO
DALL'INIZIO DELL'ANNO SCOLASTICO 2023/24 (presumibilmente 11/09/2023)
FINO AL TERMINE DEI CENTRI ESTIVI 2026 (presumibilmente 31/08/2026)**

CIG: 9508603B6A

Art. 1 - Oggetto del servizio

L'affidamento ha per oggetto la preparazione dei pasti presso un centro di produzione in disponibilità dell'Affidatario ed il trasporto degli stessi per le mense scolastiche delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado, i centri estivi (se istituiti) del Comune di Valduggia.

Ai sensi dell'art. 51, c.1 del D.Lgs. 50/2016 si precisa che la affidamento del servizio è strutturata in un unico lotto.

Il numero dei pasti per ciascun anno, è stato così quantificato, sulla base delle esperienze pregresse: circa 15.000 pasti annui

Art. 2 - Durata del servizio.

La durata del servizio è fissata dall'inizio dell'anno scolastico 2023/24 (presumibilmente 11/09/2023) al termine dei centri estivi 2026 (presumibilmente 31/08/2026). Non è ammesso il rinnovo del contratto; ai sensi dell'art. 106 c. 11 del D.Lgs. 50/2016 è prevista la possibilità di proroga limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque non oltre sei mesi.

L'avvio del servizio potrà essere effettuato nelle more di stipula del contratto "sotto le riserve di legge" ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs. 50/2016.

Art. 3 - Soggetti ammessi e requisiti per la partecipazione alla gara

Saranno ammessi a partecipare alla gara per l'affidamento del servizio in argomento i soggetti indicati agli articoli 45, 48, 49 del D.Lgs. 50/2016, in possesso dei requisiti previsti nel bando di gara.

Art. 4 – Importo a base di gara, modalità di pagamento e revisione prezzi

Importo a base di gara €. 5,50 oltre ad IVA 4% per ogni singolo pasto di cui €. 5,45 soggetto a ribasso ed €. 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (vedi DUVRI allegato).

Valore stimato complessivo della affidamento del servizio per tutto il periodo pari ad €. 247.500,00 oltre ad IVA 4%.

Con il corrispettivo offerto in sede di gara l’Affidatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dall’Amministrazione aggiudicatrice per il servizio di che trattasi.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell’utilizzo del servizio da parte dell’utenza.

L’Amministrazione aggiudicatrice si riserva:

- la facoltà di variazioni in corso d’opera, qualora ne ravvisasse la necessità (a mero titolo esemplificativo: crescita o diminuzione della popolazione scolastica, ecc.), a suo insindacabile giudizio, in aumento o in diminuzione, nel limite del 20% del valore del contratto, nel rispetto della disciplina vigente e senza che l’Affidatario possa vantare alcuna indennità, risarcimento o indennizzo di sorta in caso di riduzione del servizio;
- a fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate anche da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate all’Amministrazione aggiudicatrice, la stessa si riserva la possibilità di apportare riduzioni-integrazioni del servizio, anche in deroga ai limiti indicati al precedente capoverso.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell’Affidatario. Durante l’intera durata della Affidamento del servizio l’unico aumento che verrà riconosciuto all’Affidatario, sarà l’incremento del costo del pasto sulla base dell’indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, come accertato dall’ISTAT e pubblicato in G.U. ai sensi della Legge n. 392/78 con i seguenti criteri:

- fino al 31 dicembre 2023, al fine di far fronte alle ricadute economiche negative a seguito delle misure di contenimento dell'emergenza sanitaria globale derivante dalla diffusione del virus SARS-CoV-2, si applica la clausola di revisione e adeguamento dei prezzi collegata o indicizzata sulla base dell’indice ISTAT relativo al costo della vita e verrà riconosciuto sulla base dell’indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI), al netto dei tabacchi, qualora si sia verificata una variazione nel valore dei predetti beni, che abbia determinato un aumento o una diminuzione del prezzo complessivo in misura non inferiore al 10 per cento e tale da alterare significativamente l’originario equilibrio contrattuale, come accertato dall’autorità indipendente preposta alla regolazione del settore relativo allo specifico contratto ovvero, in mancanza, dall’Autorità garante della concorrenza e del mercato, il concessionario ha facoltà di richiedere, con decorrenza dalla data dell’istanza presentata ai sensi del presente comma, una riconduzione ad equità o una revisione del prezzo medesimo. In caso di raggiungimento dell’accordo, i soggetti contraenti possono, nei trenta giorni successivi a tale accordo, esercitare il diritto di recesso ai sensi dell’articolo 1373 del codice civile. Nel caso di mancato raggiungimento dell’accordo le parti possono consensualmente risolvere il contratto senza che sia dovuto alcun indennizzo come conseguenza della risoluzione del contratto, fermo restando quanto previsto dall’articolo 1467 del codice civile. Le parti possono chiedere all’autorità che provvede all’accertamento di cui al presente comma di fornire, entro trenta giorni dalla richiesta, le indicazioni utili per il ripristino dell’equilibrio contrattuale ovvero, in caso di mancato accordo, per la definizione di modalità attuative della risoluzione contrattuale finalizzate a evitare disservizi.
- a partire dall’anno 2024 l’Affidatario, entro e non oltre il 31 luglio di ciascun anno, potrà trasmettere all’Amministrazione aggiudicatrice l’eventuale richiesta di revisione dei prezzi decorrente dal successivo mese di settembre; la revisione del prezzo sarà operata sulla base dell’indice ISTAT relativo al costo della vita e verrà riconosciuto sulla base dell’indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI), al netto dei tabacchi, calcolato per il mese di luglio dello stesso anno; l’adeguamento ISTAT esclude ogni altro adeguamento di costo e di

personale; il prezzo così rivalutato si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico ed il successivo centro estivo; in mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato il prezzo vigente per tutto l'anno scolastico e centro estivo successivo.

Qualora l'Amministrazione aggiudicatrice decidesse, in sede di approvazione della tariffa annuale, di ridurre agli utenti il costo pasto rispetto al costo pasto risultante in sede di aggiudicazione o adeguato successivamente secondo l'indice ISTAT, la stessa si impegna a pagare all'Affidatario la differenza; il pagamento del corrispettivo a carico dell'Amministrazione aggiudicatrice sarà effettuato con cadenza mensile posticipata, dietro presentazione di regolari fatture; la liquidazione delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse; eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto; con i pagamenti di cui sopra si intendono interamente compensati all'Affidatario tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato, inerenti e conseguenti ai servizi riferiti all'oggetto principale e complementare della affidamento del servizio.

Con l'accettazione del presente affidamento l'Affidatario assume, a pena nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e si impegna alla comunicazione del conto corrente dedicato ad appalti/commesse pubbliche di cui al comma 7 del citato articolo; il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della legge 136/2010.

I pagamenti avverranno solo in presenza di regolare Documento Unico di Regolarità Contabile (DURC).

L'Amministrazione aggiudicatrice potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Affidatario, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

L'Affidatario, onde permettere all'Amministrazione aggiudicatrice il recupero di eventuali contributi CEE/AIMA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire, a richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice, i documenti necessari quali fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione della merce ed i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti e merende con la relativa percentuale di grasso.

Art. 5 - Cauzione definitiva.

L'Affidatario dovrà prestare la garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale; l'importo della cauzione è ridotto del 50% nei casi previsti dal D.Lgs. 50/2016; la mancata costituzione di tale garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di gara.

Art. 6 - Composizione del pasto e dei menu

Il servizio comprende la preparazione di ciascun pasto composto da primo piatto, secondo piatto e contorno, frutta di stagione o dessert, pane, acqua minerale; per la scuola dell'infanzia dovrà essere fornita anche la merenda.

I pasti per le mense scolastiche devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente ai menu approvati dall'A.S.L. VC – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN), vigenti nel corso del contratto e redatti tenendo conto dei "Criteri per la formulazione dei menù scolastici" della stessa A.S.L. VC ; dovranno, inoltre, essere rispettate le grammature di cui all'allegato 1.

Per consentire ai genitori il bilanciamento con la cena, i menu visti dal SIAN dell'ASL VC dovranno essere consegnati a ciascun utente a spese e cura dell'Affidatario e dovranno altresì essere esposti in maniera ben visibile nei locali mensa.

L'acqua minerale deve essere di 500 cl per pasto.

Per tutte le tipologie di utenza devono inoltre essere forniti, in sostituzione dei normali menu, pasti in variante per diete in bianco o speciali, su esplicito ordine e quantificazione

giornaliera per gli utenti affetti da patologie o allergie documentate da certificato medico; per diete particolari nei casi di appartenenza a minoranze religiose o a particolari regimi alimentari è sufficiente una dichiarazione resa da parte di un responsabile del minore o dall'interessato qualora maggiorenne. L'Affidatario dovrà attenersi alle Linee Guida per la gestione delle diete speciali nella Ristorazione scolastica dell'A.S.L. VC. L'attivazione delle diete speciali per patologia è vincolata al parere del SIAN.

I menu, la qualità e la quantità dei generi alimentari potranno essere modificati su indicazione dell'ASL senza possibilità di modifica del prezzo/pasto offerto in sede di gara; in tal caso i nuovi menu approvati verranno tempestivamente comunicati all'Affidatario.

E' consentita la variazione dei menu in casi eccezionali e documentati, previa autorizzazione dell'Amministrazione aggiudicatrice.

Il servizio comprende la preparazione di ciascun pasto e dovrà essere svolto nel rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi), di cui al DECRETO DEL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE 10 marzo 2020 (G.U. 90 del 4 aprile 2020) riguardante "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI". Conformemente al punto C lettera a) comma 1. dei suddetti CAM, e fatte salve le migliorie offerte in sede di presentazione dell'offerta qualitativa, i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto, come di seguito meglio specificato, costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, fatte salve le migliorie presentate in sede di gara, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **Pane:** di *tipo comune* preparato senza aggiunta di grassi, oppure pane *integrale* prodotto con farina integrale (non addizionata di crusca) proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata, senza aggiunta di grassi, oppure pane *ai cereali o di segale* senza aggiunta di grassi; il pane non deve contenere antiossidanti e conservanti; deve essere di produzione giornaliera; non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato; contenuto di sale non superiore a 1,7% riferito alla farina;
- **Pane grattugiato:** senza grassi aggiunti;
- **Pasta:** di semola di grano duro o *pasta di tipo integrale* prodotta con semola integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata, possibilmente di produzione nazionale;
- **Farina di mais:** di produzione nazionale;
- **Riso:** di produzione nazionale, possibilmente regionale; di varietà diversa a seconda delle preparazioni gastronomiche (risi super-fini e fini per risotti e insalate, risi semi-fini e comuni per minestre); riso integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata; può essere utilizzato riso parboiled in caso di pasti trasportati;
- **Ravioli, tortellini, paste ripiene:** preferibilmente con ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti), preparati senza l'impiego di grassi idrogenati, di grassi animali e di oli vegetali ricchi di grassi saturi; il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale; al fine di garantire i requisiti di freschezza, vanno evitati avanzi sfusi di prodotto;
- **Gnocchi di patate:** preparati con almeno il 70-80% di patate, senza aggiunta di additivi alimentari, preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva e non surgelati;
- **Pasta lievitata per pizza:** preparata con farina "00", "0" e/o integrale, sale acqua e lievito di birra; unico grasso ammesso olio extravergine di oliva; contenuto di sale non superiore a 1,7% riferito alla farina;

- **Frutta, verdura, legumi e cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di V gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A dei CAM per il servizio di ristorazione, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio; le verdure di IV gamma possono essere usate solo in caso di emergenza;
 - la frutta fresca** deve essere di stagione e preferibilmente di provenienza nazionale (ad eccezione di banane e ananas), di categoria commerciale "prima"; è vietato l'uso di frutta in scatola (macedonia, pesche sciroppate, ecc.); dovrà essere rispettato il CALENDARIO DELLA FRUTTA FRESCA e garantita una rotazione giornaliera della tipologia di frutta;
 - la verdura fresca** deve essere di stagione, di categoria commerciale "prima"; è vietato l'uso di verdure in scatola, di patate pre-fritte e surgelate, di preparati liofilizzati per purea di patate; dovrà essere rispettato il CALENDARIO DEGLI ORTAGGI E DEI LEGUMI FRESCI e garantita una rotazione giornaliera della tipologia di verdura;
 - i legumi** possono essere freschi, secchi o surgelati; piselli surgelati varietà fini o finissimi;
- **Succhi o nettari di frutta:** biologici, contenuto di frutta pari al 100%, senza zuccheri aggiunti (succo di arancia, di pompelmo, di ananas, ecc.) e senza coloranti artificiali; nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri";
- **Pomodori per sughi:** freschi (se di stagione); se utilizzati pomodori pelati, polpa o passata di pomodoro: di filiera italiana, almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- **Carne:** non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta" né prefritta, preimapanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario. In particolare, la carne dovrà avere i seguenti requisiti:
 - **Carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»; la carne di bovino adulto, fresca confezionata sottovuoto, dovrà essere di origine italiana (animali nati, allevati e macellati in Italia) o comunitaria provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04 ed etichettate conformemente al Regolamento CE 1760/2000;
 - **Carne suina** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente (vedasi nota 4 dei CAM), relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e 11 «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Le carni suine fresche confezionate sottovuoto, dovranno essere di origine italiana (animali nati, allevati e macellati in Italia), o comunitaria provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04;

- **Carne avicola:** di origine italiana (animali nati, allevati e macellati in Italia) o comunitaria, biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Le carni avicole sono costituite da busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati.

- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante {sub C, lettera b), punto 5) dei CAM. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né prefritto, preimapanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Tonno in scatola:** al naturale o in olio extravergine di oliva;

- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621). Utilizzare unicamente **formaggi** prodotti con puro latte vaccino fresco italiano, DOP, IGP, formaggi locali, formaggi freschi (crescenza, mozzarella, robiola, ecc.) privi di additivi, provenienti da caseifici riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria; è vietato l'uso di formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.); per quanto riguarda i **formaggi da grattugia** utilizzare Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiati il giorno del consumo; è vietato l'uso di formaggi pre-grattugiati confezionati. Per **salumi** sono autorizzati prosciutto cotto (ottenuto da masse muscolari integre con esclusione dei prodotti “ricostruiti”, di produzione nazionale, privo di polifosfati, ottenuto da suini di allevamenti nazionali o comunitari e certificati senza glutine, senza lattosio e senza proteine del latte), prosciutto crudo (di produzione nazionale, privo di additivi, con stagionatura non inferiore a 10-12 mesi) e bresaola IGP (prodotta in stabilimenti CE) affettati il giorno del consumo;

- **Uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche; non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti; le uova dovranno essere di categoria "A extra" di produzione nazionale; devono provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale; è vietato l'uso di uova non completamente cotte; le uova pastorizzate devono essere prodotte con uova intere fresche di categoria A in stabilimenti riconosciuti, devono essere state sottoposte a un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa, le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni;
- **Olio**: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva di produzione e provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale, ottenuto dalla spremitura meccanica di olive che dovranno aver subito esclusivamente le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione e/o filtraggio, con esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici, confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **Pesto**: esente da additivi e conservanti, preparato con basilico, aglio (se gradito), pinoli, olio extravergine di oliva, grana/parmigiano/pecorino;
- **Latte**: biologico, di tipo "Intero pastorizzato" (latte fresco) da consumare come bevanda, preferibilmente di provenienza italiana; per le preparazioni alimentari usare latte "Parzialmente scremato a lunga conservazione o UHT", preferibilmente di provenienza italiana, (da conservare in frigorifero, una volta aperto, per non più di 2 giorni);
- **Yogurt**: biologico, bianco o con frutta o cereali, dolcificato unicamente con zucchero, privo di additivi alimentari (coloranti e conservanti) e di aromi, in confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- **Budini e Creme** (tipo Creme Caramel, ecc.): pastorizzate e non sterilizzate, dolcificate unicamente con zucchero, prive di conservanti, in confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- **Prodotti dolciari preconfezionati** (biscotti, merendine, ecc.): preparati con farina di grano tenero di tipo "0", "00" o "Integrale", senza aggiunta di additivi alimentari, con l'esclusivo impiego di zucchero e/o miele come edulcoranti, senza l'impiego di grassi idrogenati e di grassi e/o oli vegetali ricchi di grassi saturi; sono da preferire i prodotti in cui viene dichiarato il tipo di grasso utilizzato (burro, olio di oliva, di girasole, ecc.);
- **Crackers, grissini e taralli**: preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, olio extravergine di oliva, senza additivi alimentari, sale < 2 g.;
- **Fette biscottate**: preparate con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuale aggiunta di zucchero, senza l'impiego di grassi idrogenati e di grassi e/o oli vegetali ricchi di grassi saturi, senza additivi alimentari;
- **Confetture di frutta**: biologiche, di tipo "Extra" per il maggior contenuto di frutta rispetto agli zuccheri aggiunti, preparata con l'esclusivo impiego di zucchero;
- **Miele**: di nettare di origine nazionale (preferibilmente locale) o comunitaria, non sottoposto a trattamenti termici;
- **Cioccolato**: le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti, non deve contenere grassi

diversi dal burro di cacao; se “fondente” deve avere un contenuto di cacao almeno del 45%, se “al latte” deve avere un contenuto di cacao almeno del 30%;

- **Sale per usi da tavola:** sale arricchito di iodio (*iodato*), secondo la legge n. 55 del 21.03.2005;
- **Acqua:** l'acqua dovrà essere fornita, senza costi aggiuntivi per l'Ente, in bottigliette sigillate, oligominerale naturale o lievemente frizzante

Prediligere prodotti a filiera corta e a km 0.

E' vietato l'uso di dadi o prodotti simili contenenti grassi idrogenati e/o grassi vegetali ricchi di grassi saturi o additivi alimentari.

E' vietato l'utilizzo di semilavorati industriali e/o preconfezionati quali: lasagne e paste al forno preconfezionate, pesce impanato, hamburger, carni precotte, soffocini e simili, fiocchi di patate, ecc.

Non è ammesso in alcun modo l'impiego di cibi transgenici o geneticamente modificati.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti; non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Conformemente a quanto previsto dai CAM per la ristorazione scolastica, al punto C. lettera a) comma 2. “Flussi informativi”, l'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menu relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menu, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti

Art. 7 - Gestione e organizzazione del servizio

Il servizio dovrà essere svolto dall'Affidatario con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione dello stesso ed a suo rischio.

Il servizio è comprensivo di:

Pasti per mensa scolastica (alunni ed insegnanti) e centri estivi:

preparazione dei pasti in apposito luogo cottura, della fornitura e del trasporto delle vivande presso le scuole confezionati in contenitori a dosi multiple in acciaio inox per comunità con alta tenuta termica dotati di termografi per il controllo e le registrazioni della temperatura, distribuzione dei pasti (inclusi, ove richiesto, il taglio della carne e la sbucciatura della frutta solo per i bambini della scuola dell'infanzia), fornitura iniziale di stoviglie, fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta ed ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio; gestione della predisposizione e della vendita dei buoni pasto per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica come indicato nel successivo art. 8; i pasti dovranno essere consegnati presso i plessi scolastici di Valduggia (scuole infanzia, primaria e secondaria).

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di variazioni in corso d'opera, nel rispetto di eventuali norme emergenziali, previ accordi con il Concessionario.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto dei criteri minimi ambientali, previsti dal DECRETO DEL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE 10 marzo 2020 (G.U. 90 del 4 aprile 2020) riguardante "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI", unitamente alle linee di indirizzo Nazionale del Ministero della Salute - Conferenza Unificata - Provvedimento in data 29 aprile 2010 e alle Linee guida per la ristorazione

scolastica collettiva della Regione Piemonte, del luglio 2002.

Nella preparazione e cottura dei pranzi dovranno essere scrupolosamente osservate le disposizioni igienico sanitarie, imposte dalle vigenti norme di legge.

Il pranzo presso le mense scolastiche dovrà risultare adeguato al numero degli alunni e dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più, senza alcun onere aggiuntivo.

Le modalità di preparazione devono garantire la minima perdita dei nutrienti, la massima appetibilità dei cibi, la riduzione dei grassi di origine animale sia intrinseci sia di condimento, la massima variabilità, va inoltre privilegiata la cottura a vapore e in forno a termoconvezione che impedisce la dispersione in acqua di vitamine e minerali e consente di mantenere il gusto e le qualità nutritive. La maggior parte del condimento deve essere utilizzata a freddo al termine della cottura.

E' vietata la congelazione di materie prime acquistate fresche e del pane, ricongelare alimenti scongelati, far sostare alimenti scaduti nelle celle frigorifere o nei magazzini; per ravioli, tortellini e paste ripiene in genere, al fine di garantire i requisiti di freschezza, vanno evitati avanzi sfusi di prodotto.

Le modalità di confezionamento devono privilegiare la preparazione sul posto; evitare la preparazione nel giorno antecedente a quello del consumo tranne i casi in cui ciò è impossibile e comunque solo se l'Affidatario opera un repentino abbattimento della temperatura con successiva conservazione in frigorifero idoneo; tra la cottura e il confezionamento l'esposizione dei cibi caldi a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di distribuzione; vanno messe in atto tutte le opportune misure al fine di garantire che la temperatura ottimale sia mantenuta anche per tutto il periodo di servizio (es. carrelli termici).

Il Centro di Cottura utilizzato dall'Affidatario deve essere situato in modo da rispettare il termine di consegna dei pasti presso i plessi del Comune di Valduggia' entro e non oltre 60 minuti dalla cottura (calcolati secondo il percorso stradale più breve); lo stesso deve essere idoneo, sia dal punto di vista tecnico che igienico sanitario, alla produzione dei pasti oggetto della presente affidamento del servizio; l'impianto di produzione pasti utilizzato dall'Affidatario deve essere autorizzato per la produzione e veicolazione dei pasti; l'autorizzazione (o registrazione DIA o SCIA o altra documentazione equivalente) deve essere intestata all'Affidatario; nel caso in cui il Centro di cottura non sia di proprietà dell'Affidatario, ma sia da quest'ultimo gestito in forza di un vincolo contrattuale, la durata del contratto non potrà essere inferiore alla durata del presente affidamento; l'Affidatario si impegna a trasmettere al Comune ogni variazione.

I cibi dovranno arrivare sulla mensa non prima di 30 minuti dall'ora fissata per l'inizio della distribuzione ad una temperatura non inferiore a 70° per i cibi caldi e non superiore a 10°C per i cibi freddi; gli automezzi utilizzati dovranno essere opportunamente allestiti ed utilizzati esclusivamente per tale trasporto e dovranno essere perfettamente idonei dal punto di vista igienico sanitario; prima dell'inizio del servizio l'Affidatario dovrà dichiarare i percorsi ed i relativi tempi di consegna.

In merito alla distribuzione, l'Affidatario dovrà prevedere un piatto campione e/o delle procedure per codificare le porzioni da servire (es. uso di utensili con dimensioni diverse a seconda delle fasce d'età dei ragazzi, ecc.).

Le stoviglie (bicchieri, piatti e posate) dovranno essere di materiale di tipo tradizionale (plastica dura/ceramica/porcellana/acciaio, non colorati) per la scuola dell'infanzia e preferibilmente di tipo tradizionale per le altre scuole. Tutte le stoviglie fornite che non siano di tipo tradizionale devono essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432- 2002. Il concessionario dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma (vedasi requisito CAM DM 10.03.2020 punto 4 pag. 22 e 23 Gazzetta ufficiale n. 90/2020).

L'Affidatario dovrà depositare presso l'Amministrazione aggiudicatrice, prima dell'inizio del servizio, il piano di autocontrollo elaborato ai sensi del Reg. CE 853/2004 e smi relativo al centro di cottura e ai locali mensa i cui oneri diretti ed indiretti sono ad esclusivo carico dell'Affidatario e che dovrà prevedere: lo studio HACCP; il piano di campionamento per analisi microbiologiche, chimiche, fisiche con indicazione della motivazione degli stessi; il piano di detersione e sanificazione con individuazione delle modalità e delle responsabilità; il piano di

verifica ispettiva interna; il piano di formazione del personale con i criteri di valutazione dell'apprendimento.

L'Affidatario deve richiedere ai propri fornitori la certificazione analitica attestante la qualità dei prodotti acquistati e la rintracciabilità secondo le norme vigenti.

L'Affidatario dovrà garantire, tramite un laboratorio proprio o in convenzione, il controllo analitico riferito alle materie prime, alle varie fasi di lavorazione, al prodotto finito, all'efficacia dei prodotti di sanificazione.

L'Affidatario dovrà garantire la campionatura rappresentativa dei pasti e, a tal fine, dovrà prelevare almeno 150 grammi di ciascuna preparazione indicata dal menu e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a temperatura fra 0 e + 4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso ermeticamente chiusi con una etichetta esterna riportante il giorno e l'ora di inizio della conservazione e la denominazione del prodotto; il campione deve essere prelevato al termine della preparazione.

L'Affidatario deve avere un Responsabile Alimentare e deve presentare un protocollo dettagliato delle operazioni (frequenza, prodotti, attrezzature utilizzate, orari, numero degli operatori) di sanificazione (disincrostazione, pulizia e disinfezione) e di disinfestazione (lotta agli animali vettori di microbi) riguardante ambienti, macchinari, impianti, piani di lavoro e mezzi di trasporto; deve presentare inoltre gli esiti, nel tempo, dei controlli ispettivi ed analitici effettuati dai servizi dell'A.S.L.

Art. 8 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

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

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Inoltre, due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dovranno essere somministrati questionari di gradimento al personale docente e altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico e agli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

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

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

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

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

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

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati sulle mense.

Art. 9 - Orari di servizio.

I servizi di cui al presente capitolato devono essere espletati dal lunedì al venerdì; A titolo indicativo il servizio di cui sopra verrà effettuato di norma, salvo variazioni derivanti da esigenze di organizzazione scolastica, come segue: 5 giorni a settimana per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria, 4 giorni a settimana per la Scuola Secondaria di primo grado.

Art. 10 - Personale

L'Affidatario dovrà assicurare il servizio di trasporto con proprio personale.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

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

L'Affidatario dovrà provvedere, inoltre, ad informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e le modalità previste nel contratto e dal Codice di comportamento di cui al D.P.R. n.62/2013 nonché dal vigente Codice di comportamento comunale.

Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile, dovrà essere sospeso o sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o dell'Affidatario di ricorrere ad una Commissione medica competente, da nominarsi con separato atto.

L'Affidatario si impegna ad osservare ed applicare, integralmente, tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge la affidamento del servizio, indipendentemente dalla natura industriale o artigiana e da ogni altra sua qualificazione giuridica economica o sindacale.

In caso di inottemperanza accertata dall'Amministrazione aggiudicatrice o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la stessa potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone d'appalto, senza che l'Affidatario possa opporre eccezioni né avere titolo a risarcimento di danni.

L'Affidatario è soggetto all'osservanza delle leggi e decreti relativi alle assicurazioni sociali, all'osservanza delle norme sui contratti collettivi di lavoro, all'osservanza delle norme in materia di

collocamento obbligatorio dei disabili, nonché alle norme in materia di igiene e sicurezza del lavoro, con obbligo da parte dello stesso di depositare apposito piano di sicurezza e denuncia inizio attività agli enti preposti all'atto della stipula del contratto.

L'Amministrazione aggiudicatrice non risponde per le eventuali inadempienze dell'Affidatario a tutti gli obblighi sopra indicati.

L'Affidatario ha l'obbligo di rilevare tutto il personale attualmente in forza alla ditta che sta erogando il servizio nel rispetto della mansione lavorativa già attribuita, dell'anzianità di servizio ivi maturata, nonché del monte ore minimo settimanale effettuato.

Art. 11 - Scioperi

In caso di scioperi del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione aggiudicatrice dovrà essere avvisata con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo.

Qualora si verificassero cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio l'Affidatario si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

Art. 12- Modalità dell'offerta e criteri di aggiudicazione

Il servizio verrà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi del D.Lgs 50/2016, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, c. 3 dello stesso D.Lgs. 50/2016 senza ammissione di offerte in aumento.

Si darà luogo all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida.

Gli elementi in base ai quali verrà valutata l'offerta sono indicati nel bando di gara.

Art. 13- Assicurazioni

L'Affidatario sarà responsabile degli eventuali danni che i propri dipendenti dovessero arrecare a cose o persone e che comunque dovessero arrecare nell'esecuzione del servizio o per cause a questo inerente.

L'Affidatario si assume tutte le responsabilità, amministrative, civili e penali, derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi avariati e/o contaminati e comunque connesse all'espletamento del servizio.

L'Affidatario si impegna alla pronta riparazione dei danni medesimi o, in difetto, al loro risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione aggiudicatrice; a tale scopo, prima della firma del contratto dovrà presentare idonea polizza assicurativa che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni comunque arrecati, ivi compresi quelli dipendenti dalla somministrazione del cibo anche prodotti per colpa grave, per un massimale di almeno €5.000.000,00.

Art. 14 - Subappalto

E' fatto assoluto divieto all'Affidatario di cedere o subappaltare, in modo parziale o totale, il servizio senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione aggiudicatrice.

Art. 15 –Verifiche e controlli sul servizio.

E' facoltà dell'Amministrazione aggiudicatrice effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di produzione pasti e sale che ospitano la ristorazione, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Affidatario alle prescrizioni contrattuali prescritte dal presente capitolato. E' inoltre facoltà dell'Amministrazione aggiudicatrice disporre di propri incaricati con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente C.S.O.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'A.S.L.;
- i Servizi Educativi e Scolastici comunali e l'Amministrazione comunale;
- le strutture specializzate eventualmente incaricate dall'Amministrazione aggiudicatrice;
- i rappresentanti della Commissione Mensa scolastica.

In particolare verranno effettuate periodiche verifiche su:

- la qualità e quantità dei prodotti forniti
- la modalità di preparazione degli stessi
- temperature dei cibi serviti
- la rilevazione di eventuali inadempienze contrattuali che daranno luogo a penali e nei casi più gravi a risoluzione del contratto
- tempo di consegna (orario di arrivo dei pasti)
- modalità di consegna
- mezzi utilizzati per il trasporto
- contenitori.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi; l'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Per agevolare le verifiche e i controlli è necessario che il capitolato e il menu vistato dal SIAN dell'ASL VC siano sempre presenti in sede di produzione.

Come previsto dal DECRETO DEL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE 10 marzo 2020 (G.U. 90 del 4 aprile 2020) riguardante "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI", verranno effettuate verifiche sui seguenti temi:

- 1. Requisiti degli alimenti:** le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.
- 2. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA):** potranno essere eseguite verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011.
- 3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari:** le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale;
- 4. Prodotti pulizia:** la verifica sarà effettuata attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

5. Personale: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 16- Penali e risoluzione

Qualora l'Affidatario non svolga il servizio con diligenza ed efficacia eseguendo la affidamento del servizio a termini di contratto, l'Amministrazione aggiudicatrice effettua le proprie contestazioni per iscritto, tramite pec, e l'Affidatario è tenuto a contro dedurre entro il termine perentorio di tre giorni dal ricevimento delle contestazioni.

L'Amministrazione aggiudicatrice, esaminate le controdeduzioni o preso atto che l'Affidatario non ha provveduto entro il termine sopra stabilito (3 gg.), ha la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie fatto salvo l'obbligo dell'Affidatario di eliminare le carenze di servizio contestate.

In particolare vengono determinate le seguenti sanzioni:

per ogni violazione di quanto stabilito dai menu	€. 1.000,00
per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche	€. 2.000,00
per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica dal D.D. 120/2002 - Regione Piemonte	€. 2.000,00
per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione	€. 1.000,00
per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia	€. 2.000,00
in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate	€. 2.000,00
per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti	€. 500,00
per ogni mancato rispetto delle temperature previste dal presente capitolato	€. 1.000,00
per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'amministrazione comunale	€. 2.000,00
per la mancata ottemperanza ad ognuna delle migliorie proposte in sede di gara	€. 500,00
per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità	da €. 500,00 a €. 2.500,00

L'ammontare della penale sarà trattenuto sugli importi dovuti con la prima fattura utile o mediante incameramento di quota parte della cauzione.

Indipendentemente dai casi sopra previsti, l'Amministrazione aggiudicatrice ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- a) abbandono della affidamento del servizio, salvo che per forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- c) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte dell'Affidatario o del personale adibito al servizio;
- d) inosservanza da parte dell'Affidatario di uno o più impegni assunti verso l'Amministrazione aggiudicatrice;
- e) quando l'appaltatore si rende colpevole di frode ed in caso di fallimento;
- f) subappalto totale o parziale del servizio o cessione del contratto senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione aggiudicatrice;
- g) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione della

affidamento del servizio a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;

- h) grave intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Affidatario, salva ogni altra responsabilità civile o penale;
- i) in tutti gli altri casi previsti dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

Con il provvedimento di risoluzione automatica del contratto, l'Amministrazione aggiudicatrice, nel comunicare l'intenzione di risolvere il contratto di appalto, si rivale direttamente sull'importo della cauzione per i danni subiti, e può riservarsi di agire per le vie legali per i maggiori danni subiti, anche in conseguenza dell'affidamento temporaneo a terzi della affidamento del servizio con maggiori oneri per il Comune.

Art. 17- Controversie

Tutte le controversie che insorgessero tra l'Amministrazione aggiudicatrice ed l'Affidatario, e che non si possono definire in via amministrativa, vengono deferite al Giudice Ordinario.

Il foro competente, per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti, è quello di Vercelli.

E' esclusa la competenza arbitrale.

Qualunque controversia insorgesse nel corso dell'esecuzione della affidamento del servizio, l'Affidatario non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio.

Art. 18- Spese a carico dell'appaltatore

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa ex art. 32 del D.Lgs. n.50/2016.

Tutte le spese inerenti il presente contratto (diritti di segreteria, imposta di registro, bolli, ecc.) nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico dell'Affidatario.

L'Affidatario assumerà inoltre a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative alla affidamento del servizio di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivantegli nei confronti dell'Amministrazione aggiudicatrice.

Art. 19- Costituzione di mora.

I termini e le comminatorie contenuti nel presente contratto operano di pieno diritto senza obbligo per l'Amministrazione aggiudicatrice della costituzione in mora dell'Affidatario.

Art. 20 - Domicilio dell'appaltatore

Per tutti gli effetti del presente contratto l'Affidatario elegge domicilio presso la sede legale della ditta.

Le comunicazioni saranno effettuate a mezzo di telefono, fax, lettera, e-mail e ogni altro modo consentito, salvi i casi nei quali è stabilita la lettera raccomandata.

Art. 21 - Nota informativa ai sensi della legge sulla privacy

Si informa che il Regolamento 2016/679 prevede la tutela degli interessati rispetto al trattamento dei propri dati personali.

Ai sensi della predetta normativa, il trattamento dei dati personali dell'Appaltatore sarà improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti.

Ai sensi dell'art. 13 del Reg. 2016/679, Le forniamo le seguenti informazioni:

1. Finalità e modalità del trattamento dei dati

I dati personali forniti verranno trattati esclusivamente per adempiere alle norme di legge, di contratto o di regolamento inerenti al rapporto di lavoro/di collaborazione, in particolare:

- dati personali anagrafici
- documenti d'identità

- ISEE
 - dati giudiziari (casellari giudiziari e eventuali sentenze di condanna)
 - dati personali (cognome e nome) di cittadini minori
 - dati sensibili relativi a diete religiose e/o mediche di cittadini minori
 - dati sensibili medici di cittadini minori, per assistenza scolastica invalidi
- sulla base giuridica di trattamento: compiti istituzionali dell'Ente.

Il trattamento sarà effettuato tramite supporti cartacei ed informatici dal Titolare, dal Responsabile e dagli Incaricati e con l'osservanza di ogni misura cautelativa che ne garantisca la sicurezza e riservatezza.

2. Comunicazione e diffusione dei dati

I dati personali ai fini dell'esecuzione del contratto e per le finalità sopra indicate, potranno essere comunicati:

- a tutte le persone fisiche e giuridiche (istituti / enti giudiziari preposti) nei casi in cui la comunicazione risulti necessaria per le finalità sopra illustrate;
- ad istituti bancari per la gestione degli incassi e dei pagamenti;
- ai nostri collaboratori e dipendenti appositamente incaricati e nell'ambito delle relative mansioni;

Per le medesime finalità, se necessario, i dati possono essere trasferiti al di fuori del territorio nazionale, previa comunicazione.

I dati raccolti non sono oggetto di diffusione.

3. Diritti dell'interessato

L'interessato potrà, in ogni momento, esercitare i Suoi diritti nei confronti del Titolare del trattamento ai sensi degli art.li 15, 16, 17, 18, 20, 21 e 23 del Reg. 2016/679.

4. Conservazione dei dati

I dati personali saranno conservati fino a che saranno utili al fine di trattamento e/o fino ad eventuale applicazione del diritto di cancellazione dell'interessato.

5. Contatti

Il Titolare del trattamento è: Comune di Valduggia, nella figura del Sindaco in carica (valduggia@reteunitaria.piemonte.it);

Art. 22 - Rinvio normativo

Per tutto quanto non previsto nel presente contratto, si rinvia alle norme vigenti in materia di appalti di servizio ed altre disposizioni di legge in vigore, ivi comprese le Linee guida per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Piemonte.

Allegati:

- all. 1 Tabelle grammature;
- all. 2 Menu' vigenti;
- all. 3 Merende.

ALLEG. 1

ASL "VC" - VERCELLI
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

GRAMMATURE ALIMENTI AL NETTO EDIBILE A CRUDO				
DESCRIZIONE ALIMENTO	GRAMMI			
	NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° GRADO
PRIMI				
PASTA e RISO PER PRIMI ASCIUTTI	40	50	70	80
PASTA e RISO PER MINESTRE	20	30	40	45/50
PASTA IN BRODO E LEGUMI FRESCHI	20+40	30+55	40+70	45+85
PASTA IN BRODO E LEGUMI SECCHI	20+15	30+20	40+30	45+40
GNOCCHI DI PATATE	80/100	100/150	150/180	200
CRESPELLE	60	80	120	160
PASTA RIPIENA PER PRIMI ASCIUTTI	60	80/100	100/120	120/150
PASTA RIPIENA PER PRIMI IN BRODO	35/40	50	60	70
PIZZA A TRANCIO (PESO A COTTO)	100	170	210	250
FARINA DI MAIS PER POLENTA	20	30	50	70
PARMIGIANO GRATTUGIATO (A PORZ.)	5	5	5	10
SECONDI				
CARNE (MANZO, VITELLO, POLLO, TACCHINO)	50	60	70	80/100
CARNE CON OSSO	90	100	110	120/140
PESCE	60	90	100	130
TONNO	30	40	50	70
FORMAGGIO FRESCO	35/40	50	80	100
FORMAGGIO DA TAGLIO	20	40	50	70
PROSCIUTTO COTTO	20	20/30	40	60
UOVA	1	1	1	1
UOVA PER FRITTATA	1	1	1/1 e 1/2	1/1 e 1/2
LEGUMI FRESCHI SECONDO PIATTO	80	100	130	160
LEGUMI SECCHI SECONDO PIATTO	25	40	50	60
CONTORNI				
VERDURA DA CUOCERE	80	100	150	200
INSALATA	30	50	70	80/100
PATATE PER CONTORNI	80	120	150	180
PURE'	60	140/150	180	200
LEGUMI PER CONTORNO FRESCHI	40	55	70	85
LEGUMI PER CONTORNO SECCHI	15	20	30	40
GRASSI DI CONDIMENTO				
OLIO PER PORZIONE	DA 3 A 5	DA 3 A 5	5	10
BURRO PER PORZIONE	DA 3 A 5	DA 3 A 5	5	10
PANE	20 a pasto	30 a pasto	40 a pasto	50/60 a pasto
FRUTTA FRESCA	80	150	150/200	200
YOGURT	125	125	150	150/180
LATTE	150	150	150	200
BISCOTTI	20	30	30	40
ZUCCHERO	5	10	10	10
I DATI SONO VALIDATI TENENDO IN CONSIDERAZIONE LE LINEE GUIDA INRAN 2018 E SONO DA CONSIDERARSI VALORI MEDI PER PERSONA				
			VIDIMAZIONE ASL VC 13/06/2022	

ALLEG 2)

ASL "VC" - VERCELLI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

**SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA e
SECONDARIA DI 1° GRADO**

COMUNE DI VALDUGGIA

SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1	Pasta al pomodoro Polpette di legumi e verdure Cavolfiore al forno Frutta	Risotto alla zucca Arrosto di tacchino al forno Spinaci con parmigiano Frutta	Passato di verdure c/crostini Filetto di nasello al forno Patate olio e prezzemolo Frutta	Pasta al pesto Arrosto di vitello Insalata mista Frutta	Pizza margherita Asiago Finocchi in insalata Frutta
2	Pasta pomodoro e ricotta Bocconcini di tacchino c/verdure Carote brasate Frutta	Vellutata di verdure c/farro Tortino di verdure Patate al forno Frutta	Pizza al pomodoro Mozzarella Finocchi in insalata Frutta	Pasta olio e parmigiano Lonza al forno Piselli saltati Frutta	Risotto al pomodoro Bastoncini di merluzzo al forno Biete Frutta
3	Pasta integrale al sugo di verdure Frittata con spinaci Finocchi gratinati Frutta	Lasagne alla bolognese Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta	Risotto alla parmigiana Polpette di manzo Carote julienne Frutta	Passato di legumi c/orzo Robiola/formaggio spalmabile Spinaci all'olio Frutta	Pasta olio e parmigiano Crocchette di platessa al forno Insalata verde Frutta
4	Riso all'inglese Frittata con zucchine Fagiolini Frutta	Crema di legumi c/pasta Polpette di merluzzo al forno Finocchi gratinati Frutta	Gnocchi di patate al pomodoro Crescenza Carote julienne Frutta	Pasta al pesto Hamburger di manzo Biete Frutta	Pasta al ragù Arrosto di tacchino al forno Insalata verde Frutta

Il pane è presente ad ogni pasto

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



VISITATO ASL "VC" IL 04/07/2022

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE- a.s. 2022-2023

SETTIMANA	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1	Pasta salvia e parmigiano Frittata di zucchine Insalata di pomodori Frutta	Risotto allo zafferano Arrostito di tacchino al forno Spinaci Frutta	Passato di verdure c/pasta Filetto di nasello al forno Zucchine Frutta	Pasta al pesto Polpette di manzo Fagiolini in umido Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Frutta
2	Pasta integrale al sugo di verdure Lonza al forno Piselli brasati Frutta	Pizza al pomodoro Mozzarella Insalata mista Frutta	Vellutata di verdure c/farro Bocconcini di tacchino al limone Patate al forno Frutta	Pasta olio e parmigiano Polpette di legumi e verdure Carote in insalata Frutta	Risotto al pomodoro Bastoncini di merluzzo al forno Biete Frutta
3	Pasta pomodoro e ricotta Frittata con verdure Carote all'olio Frutta	Pasta al ragù Provola Zucchine Frutta	Risotto alla parmigiana Rolle di tacchino Insalata di pomodori Frutta	Passato di legumi c/orzo Crochette di platessa al forno Patate Frutta	Ravioli di magro olio e parmigiano Prosciutto cotto Insalata verde Frutta
4	Pasta integrale pesto e pomodoro Hamburger di manzo al forno Biete all'olio Frutta	Riso all'inglese Tortino di verdure Carote all'olio Frutta	Gnocchi di patate pomodoro e basilico Mozzarella Insalata mista Frutta	Pasta al sugo di verdure Arrostito di tacchino al forno Fagiolini con pomodoro Frutta	Crema di legumi c/pasta Polpette di merluzzo al forno Patate Frutta

Il pane è presente ad ogni pasto

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



VISTATO ASL "VC" IL 03/07/2022

Scuole dell'Infanzia

MERENDE:

Alternare le seguenti proposte:

- * Pane o fette biscottate con marmellata o miele

oppure:

- * Pane o fette biscottate con cioccolato fondente o al latte

oppure:

- * Frutta fresca o succo di frutta (100% frutta) con pane o prodotto da forno (biscotti, fette biscottate, crackers)

oppure:

- * Yogurt intero alla frutta / yogurt intero bianco con miele / cereali /muesli

oppure:

- * Latte intero caldo o freddo con biscotti / cereali /muesli

oppure:

- * Focaccia

oppure:

- * Panzanella (Pane, pomodoro, olio e origano)

oppure:

- * Budino al cioccolato / vaniglia / creme caramel

oppure:

- * gelato preferibilmente fior di latte / allo yogurt / alla frutta

oppure:

- * Torta semplice (margherita, al cacao, allo yogurt, di mele, crostata con frutta, ecc.)

Ad ogni merenda possono essere serviti, come bevanda calda o fredda, Tè leggero o Tisane pre-confezionate (tiglio, frutti di bosco, rosa canina, ecc.) dolcificate con miele o zucchero