



COMUNE DI MIAGLIANO

CAPITOLATO SPECIALE

***SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLA DELL'INFANZIA***

NEL RISPETTO DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. n. 65 DEL 10.03.2020

***Per gli anni scolastici
2023/2024 e 2024/2025***

Settembre 2023/Giugno 2024 – Settembre 2024/Giugno 2025

INDICE

TITOLO 0 – DEFINIZIONI GENERALI

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto
- Art. 2 – Caratteristiche dell'appalto e adempimenti a carico della Ditta aggiudicataria
- Art. 3 – Licenze ed autorizzazioni
- Art. 4 - Durata del Contratto
- Art. 5 – Tipologia dell'utenza
- Art. 6 – Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio
- Art. 7 – Modalità di orario comunicazione pasti
- Art. 8 – Distribuzione pasti
- Art. 9 – Corrispettivo e pagamenti
- Art. 10 – Standard minimi di qualità
- Art. 11 – Obblighi normativi
- Art. 12 – Disposizioni igienico-sanitarie
- Art. 13 – Trattamento dei dati personali
- Art. 14 – Informativa sul trattamento dei dati personali ex art. 13 Reg. UE 2016/679 (GDPR)

TITOLO II – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Art. 15 – Requisiti degli alimenti
- Art. 16 – Etichettatura delle derrate alimentari
- Art. 17 – Tracciabilità di filiera e flussi informativi
- Art. 18 - Menù
- Art. 19 – Variazioni Menù
- Art. 20 - Diete Speciali
- Art. 21 - Diete di transizione (“Diete in Bianco”)
- Art. 22 – Standard di qualità

TITOLO III - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

- Art. 23 – Contenitori e tovaglie
- Art. 24 – Mezzi di trasporto
- Art. 25 – Consegna dei pasti

TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 26 – Igiene della produzione
- Art. 27 – Riciclo
- Art. 28 - Condimenti

TITOLO V – NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- Art. 29 – Somministrazione portate – modalità
- Art. 30 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

TITOLO VI – PULIZIA E IGIENE

- Art. 31 – Piano pulizie
- Art. 32 – Modalità di utilizzo e conservazione dei prodotti di deterzione
- Art. 33 – Interventi di disinfestazione e derattizzazione
- Art. 34 - Rifiuti

TITOLO VII - PERSONALE

- Art. 35 – Personale
- Art. 36 - Formazione ed addestramento
- Art. 37 – Idoneità sanitaria
- Art. 38 - Applicazioni dei contratti di lavoro
- Art. 39 - Vestiario
- Art. 40 – Igiene personale
- Art. 41 - Responsabilità
- Art. 42 - Rispetto delle normative vigenti, in materia di lavoro, salute e sicurezza

TITOLO VIII – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

- Art. 43 – Disposizioni in materia di sicurezza
- Art. 44 - Rispetto al D. Lgs n. 81/2008
- Art. 45 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
- Art. 46 - Norme generali per l'igiene del lavoro
- Art. 47 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti
- Art. 48 - Pulizia attrezzature e impianti

TITOLO IX – CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

- Art. 49 – Diritto di controllo del Comune
- Art. 50 – Commissione Mensa Comunale
- Art. 51 - Tipologia dei controlli
- Art. 52 – Blocco dei prodotti alimentari
- Art. 53 – Conservazione campioni

TITOLO X – PENALITA'

- Art. 54 - Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità
- Art. 55 – Penalità

TITOLO XI – ONERI INERENTI AL SERVIZIO

- Art. 56 – Assicurazione e garanzie
- Art. 57 – Cauzione definitiva
- Art. 58 - Tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 59 – Spese contrattuali
- Art. 60 – Divieto di subappalto e di cessione del contratto
- Art. 61 – Domicilio legale
- Art. 62 – Variazione/integrazione del servizio

TITOLO XII – CAUSE RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 63 - Risoluzione del contratto

TITOLO XIII – CONTROVERSIE

Art. 64 - Foro competente

TITOLO XIV – NORME FINALI

Art. 65 – Norme di rinvio

Allegato “A”

Calendario di Stagionalità

Allegato “B”

Elenco Convenzioni e patti relativi ai diritti umani riconosciuti per le condizioni di lavoro dignitose

Allegato “C”

Modulistica per le diete speciali.

TITOLO 0

DEFINIZIONI GENERALI

Nell'ambito del presente Capitolato Speciale d'Appalto si intende per:

- S.A.: la stazione appaltante- Comune di Miagliano
- C.A.A.: il Contraente Appaltatore Aggiudicatario
- CSA: Capitolato Speciale d'Appalto
- ASM: addetto ai servizi mensa. Si intende la figura che si occupa della preparazione dei tavoli, a distribuzione del pasto, della pulizia dei locali.
- Legame: si intende la metodologia con la quale i pasti vengono prodotti e movimentati.
- Pasto a legume fresco-caldo - Cook & Hold & Serve: pasto che dopo la sua produzione, (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo, nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.
- Pasto crudo: derrate alimentari dosate, necessarie alla preparazione dei pasti in legume frescocaldo
- ATP: atmosfera protettiva. Tecnologia di confezionamento dei prodotti che permette di aumentarne il periodo di conservazione (shelf life), mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche e garantendo la sicurezza alimentare dei prodotti.
- Menù "standard": lo schema di base per l'alimentazione dell'utenza che non ha bisogno di correzioni dietetiche.
- Rintracciabilità di filiera: si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile.
- Rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP): rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 178/2002.
- Attrezzature: si intendono tutte quelle necessarie per il corretto espletamento del servizio
- Prodotti "certificati": tutti i prodotti alimentari con specificità qualitative certificate ai sensi delle normative comunitarie ed internazionali di riferimento (biologici, produzione integrata, DOP, IGP, STG, ecc.), nonché quelli indicati all'Art. 15 del presente CSA.
- Prodotti a km zero (salvo specifica indicazione più restrittiva del CSA): prodotti alimentari(materie prime e prodotti ottenuti da attività di manipolazione o trasformazione effettuate direttamente dal produttore)provenienti da areali di produzione appartenenti all'ambito regionale (Piemonte) in cui è ubicato il mercato agricolo di vendita diretta. Per i prodotti la cui produzione non avviene in ambito regionale, la definizione di prodotti a km zero è valida solo se sono posti a una distanza non superiore a 50km dal confine della Regione (Piemonte) ove è ubicato il mercato. Rientrano nella categoria dei prodotti a km zero anche quei prodotti la cui produzione non è presente in nessuno dei sopraindicati ambiti, ma per i quali è dimostrato, tramite certificazione di Ente terzo, un minor apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto (rispetto a prodotti della stessa specie presenti in altri ambiti territoriali). Nota: ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli stagionali, si stabilisce che il C.A.A. dovrà fornire alimenti a km zero, garantendo la somministrazione di tali prodotti a tutta l'utenza, almeno nell'80% delle volte (da calcolarsi su 6 mesi di servizio) in cui gli stessi sono previsti dal menù
- Filiera corta: filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che s'impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori. Reg. (UE) n. 1305/2013, art. 2 par. 1, lett. m).
- Pest management: si intendono i servizi per il controllo delle infestazioni e per la verifica dei danni che gli agenti infestanti possono provocare all'ambiente, alla salute delle persone, ai beni e in particolare ai prodotti alimentari. Tali attività dovranno essere condotte da imprese regolarmente iscritte al Registro delle Imprese, ai sensi del D.M. 274/97, con descrizione specifica del Responsabile Tecnico.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

Articolo 1

Oggetto dell'appalto

Il presente documento (nel prosieguo “**Capitolato**” o “**CSA**”) ha per oggetto l’affidamento del servizio per la refezione scolastica per gli Anni Scolastici 2023-2024 (da settembre 2023 a giugno 2024) e 2024-2025 (da settembre 2024 a giugno 2025) presso il refettorio di Via Lanati n. 5 per la Scuola dell’Infanzia del Comune di Miagliano (nel prosieguo “**Committente**” o “**Comune**”) ad impresa di ristorazione specializzata (nel prosieguo “**Appaltatore**” o “**Impresa appaltatrice**” o “**Impresa**”).

Il servizio di refezione scolastica è regolato dal presente Capitolato e dal documento "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, supplemento straordinario al n. 40 del 03.10.2002, nonché ispirato alle proposte operative per la ristorazione scolastica, pubblicate dalla Regione Piemonte nel febbraio 2007 e dal provvedimento “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” del 29.04.2010 pubblicato sulla G.U. n. 134 del 11.06.2010, nonché dai nuovi Criteri Ambientali Minimi (nel prosieguo “**C.A.M.**”) approvati con D.M. 65 del 10.03.2020, dalle “Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SAR-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell’Infanzia”, dalle Linee di indirizzo delle Scuole in Piemonte della Regione Piemonte D.L 09.09.2020 e dal Decreto 28 ottobre 2021 del Ministero della Salute “Definizione ed aggiornamento delle “linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”;

Articolo 2

Caratteristiche dell'appalto e adempimenti a carico della Ditta aggiudicataria

Il servizio affidato e disciplinato dal presente capitolato comprende le attività e le prescrizioni di seguito elencate i cui oneri, derivanti dallo svolgimento, sono integralmente a carico della Ditta aggiudicatari:

1. l’acquisto di derrate alimentari, precisando che i prodotti acquistati dovranno risultare di ottima qualità e di prima scelta
2. la preparazione di pasti che dovrà essere eseguita nel proprio centro di cottura, nel rispetto dei menù di cui al presente capitolato opportunamente validati dalla ASL Biella - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, a totale carico della ditta appaltatrice;
3. i pasti preparati dovranno rispettare la composizione e la grammatura specifica prevista dai menù visti dal S.I.A.N. e dal Servizio competente A.S.L. BI di Biella;
4. la disponibilità alla fornitura di diete personalizzate;
5. confezionamento dei pasti in contenitori multiporzioni e trasporto dal proprio centro di cottura ai locali mensa indicati in modalità multiporzione. Dovrà essere consegnata al momento della fornitura del pasto anche la merenda pomeridiana per ogni bambino;
6. è richiesto il taglio della carne e lavaggio e sbucciatura della frutta.
7. il trasporto dei pasti dal centro cottura presso il refettorio di Via Lanati n. 5 in “legame fresco-caldo” in appositi contenitori termici secondo le normative vigenti;
8. fornitura di piatti e posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile, smaltibili con i rifiuti organici; tovaglette e tovaglioli del tipo a perdere monouso in carta tessuto
9. distribuzione e scodellamento dei pasti;
10. l'apparecchiatura, la sparcchiatura e la pulizia dei tavoli;
11. pulizia giornaliera, disinfezione e rigoverno del locale refettorio e dei locali accessori e tutto quanto utilizzato per il disimpegno del servizio;
12. la corretta raccolta e differenziazione dei rifiuti, generati dalle attività del presente servizio, da depositare nei bidoni stradali dedicati per la raccolta differenziata, ubicati nell’area parcheggio esterna al refettorio.
13. la fornitura del materiale detergente, sgrassante e disinfettante per la pulizia dei locali adibiti a

refettorio e delle attrezzature (suppellettili, tavoli, sedie, banchi di somministrazione, ecc.) compresi i sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti. Con il termine refettorio si intende ogni locale adibito alla distribuzione e consumazione dei pasti;

14. ritiro, pulizia e disinfezione - da effettuarsi quotidianamente - dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti e di ogni altro eventuale utensile utilizzato per la distribuzione di questi (attrezzature).
15. il servizio di allestimento tavoli, distribuzione e scodellamento pasti, sgombero e pulizia per il servizio mensa agli utenti per la Scuola dell'Infanzia dovrà essere effettuato nei seguenti giorni e orari nello stesso locale mensa di Miagliano Via Lanati n.5:

- dal lunedì al venerdì compreso indicativamente entro le ore 12:00;

Detta fascia oraria è indicativa, e sarà da concordarsi comunque con la direzione dell'Istituto Comprensivo di Andorno Micca, salvo eventuali ulteriori necessità da concordarsi con l'Amministrazione Comunale.

Deve essere concordata detta attività al fine di assicurare che la distribuzione ed il consumo dei pasti avvenga in modo ordinato e puntuale e a tutela della sicurezza degli utenti.

16. L'Appaltatore deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso la sede di ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.
17. Entro 60 giorni dall'inizio del servizio, l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.
18. Il servizio oggetto di affidamento è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.
L'operatore economico è tenuto a rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della Scuola e della Commissione Comunale Mensa (se costituita), per tutte le informazioni che fossero richieste o si rendessero necessarie.
A tal fine, la ditta è resa edotta che il servizio sarà oggetto di periodiche verifiche e controlli da parte di incaricati della Amministrazione Comunale eventualmente accompagnati da alcuni membri delle Commissione Mensa, quando costituita.

Articolo 3

Licenze e autorizzazioni

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante

Articolo 4

Durata dell'appalto del servizio

L'appalto del servizio avrà la seguente durata: anno scolastico 2023/2024 e anno scolastico 2024/2025.

Il servizio dovrà effettuarsi nel periodo settembre 2023/giugno 2024 e nel periodo settembre 2024/giugno 2025, sulla base del calendario scolastico emanato dalla competente Autorità.

Per quanto riguarda la durata originaria dell'appalto, non è prevista variazione del prezzo pattuito per alcuna causa.

Le parti possono dare disdetta del servizio con raccomandata A.R. da inviare almeno 6 mesi prima della data di cessazione.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di disporre l'inizio del servizio subito dopo la formale aggiudicazione del servizio.

Articolo 5

Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni della Scuola dell'Infanzia e dal personale docente avente diritto alla mensa.

Articolo 6

Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio

Al fine di fornire un'indicazione circa l'entità del servizio in appalto, si riportano i dati relativi al numero di pasti consumati durante gli anni scolastici 2018/2019 e 2021/2022.

SCUOLA DELL'INFANZIA

<u>Numero pasti Anno Scolastico 2021/2022</u>	<u>Numero 5.950</u>
--	----------------------------

<u>Numero pasti Anno Scolastico 2022/2023</u>	<u>Numero 5.652</u>
--	----------------------------

Tali dati hanno valore indicativo e non costituiscono impegno per l'Amministrazione Comunale.

I dati sono indicativi e il numero degli utenti effettivi sarà comunicato all'inizio dell'anno scolastico senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta.

Il servizio sarà erogato per la Scuola dell'Infanzia dal lunedì al venerdì compreso, seguendo il calendario scolastico. Nei giorni di festività e vacanza ed altri periodi di sospensione temporanea dell'attività scolastica (gite, altre attività) sarà comunicato con congruo preavviso da parte della Scuola.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Appaltatore.

La ditta dovrà impegnarsi, a pena di decadenza dell'appalto, a fornire i pasti, anche per un numero esiguo, in piena autonomia continuativamente nei giorni in cui è prevista la mensa.

Articolo 7

Modalità e orario comunicazione pasti

Quotidianamente, entro le ore 9:30, dalla Scuola sarà comunicato telefonicamente al centro cottura il numero esatto dei pasti da fornire. Verranno altresì precisati il numero e la tipologia di eventuali pasti speciali.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti ed il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

Articolo 8

Distribuzione pasti

Il personale del gestore addetto alla distribuzione dei pasti dovrà avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idoneo vestiario ed attenersi a quanto disposto in materia di legge per l'espletamento del servizio in oggetto.

Articolo 9

Corrispettivo e pagamenti

Il Comune riconoscerà alla Ditta Appaltatrice un corrispettivo mensile risultante dal prodotto del numero di presenze degli utenti per il costo complessivo unitario dei pasti, oltre l'I.V.A.

La liquidazione all'Appaltatore del prezzo stabilito verrà effettuata in rate mensili posticipate. A tal fine l'Appaltatore dovrà presentare apposita fattura. Entro trenta giorni dalla data di presentazione della relativa fattura si provvederà al pagamento.

Ai sensi dell'articolo 2 del D.L. n. 210/2002, come convertito dalla L. n. 266/2002 e ss.mm.ii., concernente "Disposizioni urgenti in materia di lavoro sommerso e di rapporti di lavoro a tempo parziale", la Stazione Appaltante, sia ai fini della stipulazione del contratto di appalto che ai fini dei relativi pagamenti, dovrà acquisire il "Documento Unico di Regolarità Contributiva" (DURC), per accertare la regolarità della posizione della Ditta appaltatrice nei confronti degli Istituti Previdenziali. Nel caso di accertamento di irregolarità, il Comune sospenderà i pagamenti, sino alla regolarizzazione della posizione, da rilevarsi mediante acquisizione di nuovo DURC.

Articolo 10

Standard minimi di qualità

È fatto obbligo all'Appaltatore nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto di essere dotato di un sistema di Autocontrollo, Metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Points : analisi dei punti di controllo critico e pericolo).

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato.

L'Impresa si obbliga inoltre a garantire gli elementi di qualità e le proposte indicate nell'offerta in sede di gara.

Articolo 11

Obblighi normativi

L'Appaltatore deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Committente, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle Autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Articolo 12

Disposizioni igienico – sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione, al D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al Reg. CE 852/04, al D. L. n. 182 del 15.06.98 convertito in legge n. 276 del 03.08.98, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie.

Articolo 13

Trattamento dei dati personali

L'Appaltatore si impegna a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti ed il Committente, in ogni caso in conformità a quanto disposto dal Regolamento UE 2016/679 che prevede la tutela degli interessati rispetto al trattamento dei dati personali e che tale trattamento sia improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti degli interessati.

Per quanto riguarda il trattamento dei dati degli utenti durante l'esercizio del servizio il Titolare del trattamento è il Comune di Miagliano, qualora si rendesse necessario, per una corretta gestione del rapporto e/o per il corretto espletamento del servizio, che l'Appaltatore tratti dati di tipo personale riferiti agli utenti del servizio l'Appaltatore sarà nominato Responsabile del trattamento ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e sarà tenuto ad effettuare ogni trattamento nel rispetto delle modalità di cui agli artt. 6, 32 del Regolamento stesso e mediante l'adozione delle adeguate misure di sicurezza previste.

Per quanto riguarda il trattamento dei dati personali relativo all'esperimento della gara, si evidenzia che:

- ❖ la raccolta dei dati è finalizzata esclusivamente alla scelta del contraente;
- ❖ le modalità di trattamento riguardano non solo la procedura di selezione del contraente, secondo gli obblighi di legge, ma anche la possibilità di essere comunicate ai soggetti pubblici competenti, per le finalità di controllo previste dall'art. 71 del T.U. 445/2000;
- ❖ L'art. 19 fornisce informativa sul trattamento dei dati personali ex art. 13 Reg. UE 2016/679 (GDPR) alle persone fisiche (dipendenti, funzionari, amministratori, consulenti, ecc....) referenti delle organizzazioni che partecipano alla presente procedura il cui trattamento di dati personali è necessario all'esperimento della procedura di selezione e alla successiva eventuale esecuzione del contratto.

Articolo 14

Informativa sul trattamento dei dati personali ex art. 13 Reg. UE 2016/679 (GDPR)

Ai sensi del Reg.to UE 2016/679 il Comune in qualità di stazione appaltante e di Titolare del trattamento esegue i trattamenti dei dati delle persone fisiche (dipendenti, funzionari, amministratori, consulenti, ecc...) referenti delle organizzazioni che partecipano alla presente procedura e che sono necessari all'esperimento della procedura di selezione e alla successiva eventuale esecuzione del contratto, in ottemperanza ad obblighi di legge, ed in particolare per le finalità legate all'espletamento della presente procedura.

I trattamenti dei dati saranno improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

I dati personali verranno trattati in accordo alle disposizioni legislative della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza ivi previsti.

Finalità e base giuridica del trattamento

I dati verranno trattati per le finalità connesse all'attuazione di adempimenti relativi ad obblighi legislativi necessari alla partecipazione all'appalto e alla conseguente esecuzione del contratto ed in particolare per le finalità legate all'espletamento della procedura di evidenza pubblica.

Il trattamento dei dati personali effettuato è legittimato dalle seguenti basi giuridiche:

- Necessità del trattamento per adempiere obblighi giuridici cui è soggetto il titolare del trattamento (art. 6 par. 1 lett. c del Reg.to UE 2016/679) nell'esecuzione di una procedura ad evidenza pubblica finalizzata alla selezione del contraente.
- Necessità del trattamento ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, anche nella fase precontrattuale (art. 6 par. 1 lett. b del Reg.to UE 2016/679) a seguito dell'aggiudicazione di un appalto pubblico.

- Necessità del trattamento per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento (art. 6 par. 1 lett. e del Reg.to UE 2016/679) quale è una procedura ad evidenza pubblica finalizzata alla selezione del contraente

Ai fini dell'indicato trattamento, il Titolare potrà venire a conoscenza di dati personali relativi a condanne penali o reati ai sensi dell'art. 10 del Reg.to UE 2016/679 ed in particolare: informazioni concernenti i provvedimenti giudiziari, ai fini della verifica dell'assenza di cause di esclusione in base alla vigente normativa in materia di contratti pubblici.

Modalità del trattamento

Il trattamento dei dati è effettuato in modo da garantirne la massima sicurezza e riservatezza, mediante strumenti e mezzi cartacei, informatici e telematici, adottando misure di sicurezza tecniche e amministrative idonee a ridurre il rischio di perdita, distruzione, accesso non autorizzato, divulgazione e manomissione dei dati

Ogni trattamento avviene nel rispetto delle modalità di cui agli artt. 6, 32 del Reg.to UE 2016/679 e mediante l'adozione delle adeguate misure di sicurezza previste.

I suoi dati saranno trattati unicamente da personale espressamente autorizzato dal Titolare e, in particolare, dalle seguenti categorie di addetti:

- impiegato comunale
- componenti commissione giudicatrice

Comunicazione

I dati potranno essere comunicati a soggetti esterni per una corretta gestione del rapporto ed in particolare potranno essere comunicati agli enti pubblici previsti dalla normativa per la verifica dei requisiti soggettivi e oggettivi, quali ad esempio:

- a) all'Autorità nazionale anticorruzione;
- b) alle autorità preposte alle attività ispettive e di verifica fiscale ed amministrativa;
- c) all'autorità giudiziaria nei casi previsti dalla legge;
- d) ad ogni altro soggetto pubblico o privato nei casi previsti dal diritto dell'Unione o dello Stato italiano.

I dati potranno essere trasmessi ad altri soggetti (es. controinteressati, partecipanti al procedimento, altri richiedenti) in particolare in caso di richiesta di accesso ai documenti amministrativi.

Diffusione

La diffusione dei dati può essere effettuata sul sito web istituzionale del Comune, nella sezione "Amministrazione trasparente", nonché nelle ulteriori ipotesi previste in materia di trasparenza ed anticorruzione.

Trasferimento dei dati

Il Comune non trasferirà tali dati in Stati terzi non appartenenti all'Unione Europea.

Periodo di Conservazione dei dati

Il Comune, nel rispetto dei principi di liceità, limitazione delle finalità e minimizzazione dei dati, ai sensi dell'art. 5 del Reg.to UE 2016/679, conserva i dati personali dell'Appaltatore per tutta la durata del contratto di appalto e per i successivi dieci anni dalla data della cessazione del rapporto contrattuale, in ragione delle potenziali azioni legali esercitabili, ovvero, in caso di pendenza di una controversia, fino al passaggio in giudicato della relativa sentenza.

Diritti dell'interessato

Gli interessati hanno il diritto di ottenere dal Titolare del trattamento, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Reg.to UE 2016/679). L'apposita istanza al Titolare del trattamento può essere presentata contattando il RPD del medesimo Titolare del trattamento.

Diritto di reclamo

Gli interessati hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Reg.to UE 2016/679).

Inesistenza di un processo decisionale automatizzato

Il Garante per la protezione dei dati personali non adotta alcun processo automatizzato, compresa la profilazione di cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4, Reg.to UE 2016/679.

Titolare del trattamento dei dati

Il Titolare del trattamento dei dati, ai sensi della Legge, è il Comune di Miagliano (BI) contattabile ai seguenti recapiti: E-mail: miagliano@ptb.provincia.biella.it; Telefono: 015-2476035 nella persona del suo legale rappresentante pro tempore.

Responsabile della protezione dei dati

Progetto Informatica di A. Scanzio & c. sas – via Quintino Sella n. 45 Vigliano Biellese (BI) – telefono 3287232591 – email: info@progettoinformatica.com – PEC: progettoinformatica@cert.legalmail.it

TITOLO II

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 15

Requisiti degli alimenti

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e, più precisamente, secondo quanto previsto dai C.A.M. 65/2020, devono avere le caratteristiche infra precisate. Per tutti i generi alimentari dovranno essere assicurate qualità organolettiche medio alte, comunque di prima scelta, **con divieto di utilizzo dei cibi transgenici.**

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

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, 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;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti;

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»;

carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

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

prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

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

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).

latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.

olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;

succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

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 (nel proseguo il "D.E.C.") o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Articolo 16

Imballaggi ed etichettatura delle derrate alimentari e dei semilavorati

1. L'imballaggio (primario, secondario e terziario) delle derrate dovrà rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche. L'imballaggio secondario e terziario dovrà essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.
2. Le materie prime ed i semilavorati alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Articolo 17

Tracciabilità di filiera e flussi informativi

L'Appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 n.1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, utente finale ed Organi di Controllo.

Il C.A.A. dovrà dimostrare di:

1. adottare criteri di qualità per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e di tutti i materiali impiegati per lo svolgimento del servizio.
2. aver redatto per proprio conto e di applicare le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/04.
3. di applicare la Norma ISO 22005 "Traceability in the feed and food chain".
4. aver predisposto e periodicamente, di valutare l'efficacia di una procedura di ritiro degli alimenti in giacenza e/o in somministrazione attraverso l'utilizzo di tecniche appropriate.
5. aver predisposto e di applicare sistematicamente un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo
 - delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti,
 - dell'acqua potabile del centro di cottura, delle cucine degli asili nido e di quella somministrata all'utenza presso i centri refezionali, con cadenza minima annuale,
 - delle attrezzature e delle superfici di lavoro.

Le analisi dovranno essere effettuate da laboratorio di analisi accreditato da ACCREDIA.

Per i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti, si fa riferimento alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di

- mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Piemonte;
 - Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
 - Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
 - Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e al relativo decreto sanzionatorio, D.Lgs. 231/2017;
 - Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

Articolo 18

Menù

Il menù approvato dal SIAN ASL- BI dovrà essere fornito dall'Appaltatore e articolarsi in autunnale – invernale – primaverile ed estivo, seguendo la stagionalità dei prodotti (Allegato A).

Lo schema-tipo della composizione del pasto giornaliero per il servizio di refezione scolastica è composto da:

1. un primo piatto con possibilità di doppio condimento
2. un secondo piatto
3. un contorno
4. pane comune/integrale
5. frutta fresca di stagione o yogurt alla frutta
6. merenda pomeridiana

Le quantità da somministrare sono quelle previste dai LARN, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione e per le diverse fasce d'età. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Il menù deve essere elaborato secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, utilizzando anche alimenti tipici al fine di insegnare ai bambini il mantenimento delle tradizioni alimentari.

I menù devono essere preparati con rotazione di almeno 4/5 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta, e diversi per il periodo autunno-inverno e primavera-estate, al fine di far acquisire la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni e soddisfare la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima.

L'I.A. è tenuto ad affiggere nei locali di refezione scolastica il pasto del giorno.

È a carico dell'Impresa provvedere alla validazione e verifiche presso il SIAN- ASL BI delle tabelle dietetiche con relativi allergeni e grammature prima dell'inizio del servizio di refezione scolastica e così per le eventuali variazioni in corso del contratto.

Articolo 19

Variazioni Menù

L'Appaltatore si rende disponibile a valutare le preferenze espresse dagli utenti del servizio, mediante periodici questionari per la valutazione del gradimento, ai fini di eventuali variazioni dei menù, fatta salva la prescritta autorizzazione da parte della competente ASL BI.

Inoltre, qualunque intervento teso a migliorare la qualità del servizio di refezione scolastica da parte dell'Appaltatore verrà valutato positivamente e messo in atto previo accordo con l'Amministrazione Comunale. Il Comune si riserva la facoltà, senza alcuna maggiorazione del prezzo, di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici della scuola, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico.

È possibile effettuare una variazione ai menù, nei seguenti casi:

- guasto all'impianto
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni energia elettrica/acqua;
- avaria delle strutture di conservazione di prodotti deperibili;
- irreperibilità delle materie prime.

Per i casi sopra previsti, la Ditta avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni al Comune al fine di permettere una tempestiva informazione dell'utenza.

Articolo 20 Diete Speciali

Il C.A.A. si impegna a elaborare, a preparare e a somministrare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici della S.A., senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

Le richieste dovranno essere debitamente compilate e firmate dai medici specialisti delle strutture pubbliche e presentate al competente Ufficio del Comune utilizzando gli appositi moduli di cui all' "Allegato "C".

La Ditta si impegna, altresì, a preparare diete speciali per i bambini di fede religiosa diversa dalla cattolica, che seguono diete particolari presentando specifica richiesta all'Ufficio comunale competente dai genitori.

La preparazione delle diete deve avvenire unicamente in specifica area del centro di cottura (e su piano di lavoro identificato), nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti

Le diete speciali devono:

- riportare l'indicazione specifica del destinatario mediante apposita etichetta (è vietato apporre indicazioni a penna/pennarello direttamente sul film plastico di chiusura e/o sul piatto).
- essere preferibilmente somministrate per prime (cioè, prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- essere veicolate, in piatti monoporzione con film di chiusura termo sigillato, contenuti in singoli contenitori isotermitici. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.
- Per il confezionamento delle paste asciutte/del riso con condimento, in monoporzione, dovrà essere impiegato un piatto a doppio scomparto, con apposito vano ove collocare la salsa/il sugo, da aggiungere solo al momento della somministrazione e consumo; differentemente, la salsa/il sugo, dovrà essere veicolato in contenitore separato ed aggiunto alla pasta/al riso, al momento della somministrazione.
- essere somministrate, qualora si rendesse necessario per questioni di sicurezza, in piatti con colorazione differente o con segno di identificazione.
- essere formulate dal C.A.A. in aderenza al menù settimanale corrente.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato.

Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, il C.A.A. è tenuto ad utilizzare posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare contaminazioni crociate allergizzanti. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale del C.A.A..

Per la preparazione delle diete speciali possono essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente CSA e nei suoi allegati. Il C.A.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza:

- diete per vegetariani, vegani, per esigenze etico-religiose, per motivi filosofici e/o per comprovati motivi il C.A.A. dovrà predisporre, secondo stagionalità, un menù rotativo di 4 settimane.

Articolo 21

Diete di transizione (“Diete in bianco”)

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete di transizione o “diete in bianco”, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete “in bianco” devono essere fornite in singoli contenitori idonei.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da un secondo piatto di carne o pesce cucinato al forno o al vapore o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

La durata delle “*Diete in bianco*” non devono comunque superare i 7 (SETTE) giorni.

Articolo 22

Standard di qualità

Al fine di prevenire gli sprechi alimentari, l'Appaltatore si impegna a rispettare quanto previsto dell'Allegato 1, lett. D), lett. a) n. 3 dei C.A.M., più precisamente.

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 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.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

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

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve 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 al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

Il C.A.A. dovrà dimostrare di:

1. adottare criteri di qualità per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e di tutti i materiali impiegati per lo svolgimento del servizio.
 2. aver redatto per proprio conto e di applicare le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/04.
 3. di applicare la Norma ISO 22005 "Traceability in the feed and food chain".
 4. aver predisposto e periodicamente, di valutare l'efficacia di una procedura di ritiro degli alimenti in giacenza e/o in somministrazione attraverso l'utilizzo di tecniche appropriate.
 5. aver predisposto e di applicare sistematicamente un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo
- delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti,
 - dell'acqua potabile del centro di cottura, delle cucine degli asili nido e di quella somministrata all'utenza presso i centri refezionali, con cadenza minima annuale,
 - delle attrezzature e delle superfici di lavoro.

Le analisi dovranno essere effettuate da laboratorio di analisi accreditato da ACCREDIA.

Per i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti, si fa riferimento alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Piemonte;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e al relativo decreto sanzionatorio, D.Lgs. 231/2017;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

TITOLO III

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI.

Articolo 23 Contenitori e tovaglie

Tutte le apparecchiature ed attrezzature che verranno a contatto con gli alimenti dovranno rispondere alle vigenti normative e, in particolare quanto previsto dal D.M. 65/2020.

Ai sensi dell'Allegato 1, lett. D), lett. a) n. 4 dei C.A.M., le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al Regolamento CE n.852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R e garantire il mantenimento delle temperature prescritte.

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura utilizzati qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire 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 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

Ai sensi dell'Allegato 1, lett. D), lett. a) n. 6 dei C.A.M., le tovaglie, se fornite da C.A.A., devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

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

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

Il D.E.C. attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Articolo 24 Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari). Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Articolo 25 Consegna dei pasti

La consegna dei pasti presso il refettorio deve essere effettuata nelle fasce orarie che verranno stabilite d'accordo con la scuola.

Le pietanze da consumare calde dovranno pervenire ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C; le pietanze da consumare fredde ad una temperatura non inferiore o uguale ai 10 °C., come previsto dalla legge Dovrà essere sempre a disposizione nel Centro produzione pasti e presso i punti di distribuzione un termometro a sonda per la rilevazione della temperatura al cuore dell'alimento.

TITOLO IV

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 26

Igiene della produzione

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione.

Ricevimento delle materie prime e dei semilavorati

Le operazioni di ricevimento delle materie prime e dei semilavorati necessari alla produzione dei pasti, devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti anche ai fini della redazione del “rapporto semestrale” e delle dichiarazioni da produrre alla S.A.,
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettato e messa in produzione o direttamente fornito alcun semilavorato o altra derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti,
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari e dei semilavorati attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.
- Vengano adottate misure atte a ridurre al minimo il volume degli imballaggi.

Eventuali prodotti ritenuti “non conformi” e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

Conservazione delle materie prime e dei semilavorati

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci, con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.

Presso il Centro di Cottura, la temperatura delle celle deve essere monitorata in continuo e protetta con sistemi alternativi all'alimentazione principale.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto).

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.

Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire in apposito impianto frigorifero ed in ogni caso ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C. È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio che possono cedere sostanze a seguito di imperfetta manutenzione e/o qualora non rispondenti alle specifiche del Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico, pellicola di alluminio, idonea al contatto con gli alimenti, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni. Il magazzino derrate alimentari deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato; la temperatura non deve superare i 25°C-30°C.

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

1. l'utilizzo di mascherine e guanti monouso (di colore blu e preferibilmente in nitrile) è obbligatorio per il personale addetto alla lavorazione dei semilavorati e alla preparazione dei piatti freddi, quali prodotti del salumificio affettati, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..

L'utilizzo dei guanti monouso (di colore blu e preferibilmente in nitrile) è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte.

2. la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area.

3. le singole confezioni di formaggio grattugiato inviate ai centri refezionali, dovranno obbligatoriamente riportare, in modo chiaramente visibile, la data di lavorazione del prodotto contenuto.

4. il lavaggio e il taglio della verdura fresca per le insalate, deve essere effettuato preferibilmente nella stessa giornata di consumo ed in ogni caso entro 24 ore dall'orario di somministrazione.

Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere preferibilmente impiegati pentolami in acciaio inox, che qualora non sufficienti o inadatti all'uso, dovranno essere forniti ed eventualmente periodicamente integrati dal C.A.A..

Potranno essere impiegate attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

Non possono invece essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

Per quanto sopra, il C.A.A. si impegna ad applicare, in autocontrollo, le necessarie procedure M.O.C.A..

Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. In particolare:

- le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate.
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva.
- le paste asciutte dovranno essere cotte in unica soluzione (è vietata la doppia cottura per immersione in acqua).
- tutti i sughi a base di pomodori pelati o passata di pomodoro devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità eccessiva.

Preparazione piatti freddi.

Presso il Centro Cottura, la preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree climatizzate/a temperatura controllata.

La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Igiene della produzione

La produzione deve garantire il rispetto della marcia in avanti e deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

I guanti monouso (ben aderenti alle mani degli operatori, di colore blu e preferibilmente in nitrile), ove previsto l'uso, devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda e ove previsto, devono essere effettuate in aree del centro cottura climatizzate/a temperatura controllata.

Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione e cottura.

Articolo 27

Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel precedente art. 26 del presente Capitolato.

Articolo 28

Condimenti

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509 del 31.10.1987.

Altri condimenti (aceto, sale, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.

TITOLO V

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 29

Somministrazione portate - modalità

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche approvate dal SIAN - ASL BI.

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

Nell'ipotesi del verificarsi di una pandemia, a titolo esemplificativo e non esaustivo, quella dovuta al Covid19, l'Appaltatore è tenuto a rispettare tutte le leggi e le prescrizioni vigenti sia emesse a livello nazionale, regionale, comunale nonché a livello di singolo comprensorio scolastico, in particolare, ponendo attenzione a garantire un adeguato distanziamento sociale tra gli utenti.

Articolo 30

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti dovranno essere distribuiti da personale dell'Appaltatore nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico. Il personale addetto dovrà garantire la migliore esecuzione del servizio richiesto ed in particolare assicurare:

- 1) Lavare accuratamente le mani, togliere anelli ed ori in genere;
- 2) Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 3) Predisposizione dei refettori;
- 4) Allestimento dei tavoli;
- 5) Ricevimento dei pasti con l'arrivo dei contenitori termici, controllare che il numero dei pasti consegnati siano conformi alle ordinazioni;
- 6) All'arrivo degli utenti in modo ordinato eseguire la distribuzione e scodellamento dei pasti;
- 7) Pulizia, sanificazione e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- 8) Pulizia e disinfezione degli utensili, stoviglie e posate utilizzati per la distribuzione
- 9) Spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione;
- 10) Gestione dei rifiuti;
- 11) Diverse modalità potranno essere concordate con l'Autorità Scolastica ed il competente Ufficio Comunale.

TITOLO VI

PULIZIA E IGIENE E GESTIONE DEI RIFIUTI

Articolo 31

Pulizia dei locali l'impresa si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali di refezione e di servizio e delle relative attrezzature e arredi non inferiore allo standard minimo di seguito individuato. Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. In particolare: i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico", adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati; tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione; i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Il presente capitolato intende rispettare le disposizioni di legge in materia di Criteri Ambientali Minimi (CAM) ovvero i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato. I CAM sono definiti nell'ambito di quanto stabilito dal Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione e sono adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del mare. L'efficacia dei CAM è stata assicurata grazie all'art. 18 della L. 221/2015 e, successivamente, all'art. 34 recante "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale" del D.lgs. 50/2016 "Codice degli appalti" (modificato dal D.lgs 56/2017), che ne hanno reso obbligatoria l'applicazione da parte di tutte le stazioni appaltanti. Pertanto per "Detersivi ecologici" si intende, ai sensi del D.M. 25/07/2011 e s.m.i., quanto riportato all'allegato del citato DM "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI". "L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici".

Frequenza attività di pulizia

Dopo ogni uso: piani di lavoro, banchi e sedie, carrelli, vassoi, arredi vari dei locali adibiti a refettori, contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, stoviglie.

Giornalmente: Pavimenti, contenitori per i rifiuti ubicati all'interno dei refettori.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati per la distribuzione degli alimenti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in modo differenziato e depositati negli appositi bidoni stradali per la raccolta differenziata, ubicati nell'area parcheggio esterna al refettorio. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Articolo 32 Piano pulizie

È compito del personale addetto alla distribuzione dei pasti nei refettori provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno ed alla pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, locale accessorio) secondo il piano pulizie offerto in sede di gara dall'Aggiudicatario.

Tutti i prodotti per la pulizia e la sanificazione previsti dalle procedure di pulizia e disinfezione predisposte dall'I.A. devono essere conformi alla vigente legislazione nazionale e comunitaria di seguito citata oltre che ai criteri ambientali minimi, come da Decreto 24 maggio 2012 *Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene*.

Normativa di riferimento per i prodotti di pulizia:

- Regolamento (UE) N. 286/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 recante modifica, ai fini dell'adeguamento al progresso tecnico e scientifico, del regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele.

- Regolamento (CE) N. 790/2009 della Commissione del 10 agosto 2009 recante modifica, ai fini dell'adeguamento al progresso tecnico e scientifico, del regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele.
- Regolamento (CE) N. 1272/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al regolamento (CE) n. 1907/2006.
- Regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH).
- Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004 relativo ai detersivi e s.m.i.
- Decreto del Presidente della Repubblica 6 febbraio 2009 n. 21 di esecuzione delle disposizioni di cui al Regolamento n. 648/2004.
- D. Lgs. 28 luglio 2008, n. 145 Attuazione della Direttiva 2006/121/CE in materia di classificazione, imballaggio ed etichettatura delle sostanze pericolose, e del regolamento (CE) n. 1907/2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche.
- D. Lgs. 14 marzo 2003, n. 65 Attuazione delle direttive 1999/45/CE e 2001/60/CE relative alla classificazione, all'imballaggio e all'etichettatura dei preparati pericolosi.

L'I.A., per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel Europeo, che sono comunque conformi, deve presentare una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo terzo riconosciuto ISO 17025, nel rispetto dei limiti e metodi di prova previsti dall'Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione 005/344/CE 23 marzo 2005 e successivi aggiornamenti).

I requisiti sopracitati devono essere adottati sia per le forniture di prodotti di pulizia destinati al centro di cottura e ai magazzini che per le scuole Le I.A. devono utilizzare nei centri di cottura e magazzini contenitori ricaricabili per detersivi ed altri prodotti di pulizia; la ricarica deve essere effettuata dal fornitore del prodotto e deve essere documentata, devono essere presenti le schede tecniche e di sicurezza e devono essere presenti i documenti che attestano le modalità ed i tempi di ricarica (conformemente alla norma UNI EN 13429/2005).

L'I.A. deve trasmettere l'elenco dei prodotti detersivi e disinfettanti impiegati unitamente alle schede tecniche e alle schede dati di sicurezza oltre che una dichiarazione del produttore in cui si attesti la rispondenza ai requisiti previsti dai Criteri ambientali minimi.

Nessun prodotto deve essere in forma di aerosol.

DETERGENTI

Devono essere atossici e possedere preferibilmente i seguenti requisiti: non corrodere le superfici con cui vengono a contatto; garantire l'allontanamento dei residui, rimanere stabili durante lo stoccaggio; assicurare il raggiungimento del pH desiderato; essere facilmente eliminabili con il risciacquo; non rappresentare un pericolo per l'operatore; essere biodegradabili.

DISINFETTANTI

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere autorizzati dal Ministero della Salute.

Devono essere atossici e possedere preferibilmente i seguenti requisiti: essere di facile manipolazione e non pericolosi per l'operatore; possedere un vasto spettro d'azione; avere una sicura azione antimicrobica e possibilmente sporicida; avere un effetto duraturo nel tempo (azione residua); non conferire odori, sapori o colorazioni anormali al prodotto trattato; essere biodegradabili; non provocare fenomeni di corrosione a carico di materiali con sui vengono a contatto; essere di facile allontanamento e non residuare pertanto sui materiali, essere utilizzabili a bassa concentrazione; essere utilizzabili a varie condizioni di pH e durezza dell'acqua.

I disinfettanti ed i detersivi forniti devono essere preparati alla concentrazione prevista dalle schede tecniche. L'eventuale sostituzione dei prodotti deve essere comunicata all'A.C. e può essere effettuata solo previa autorizzazione della medesima.

Ai sensi dell'Allegato 1, lett. D), lett. a) n. 7 dei C.A.M., si precisa che, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti di mezzi di prova ivi previsti.

Sarà cura del Committente effettuare dei sopralluoghi nei centri cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Per valutare la conformità dei detersivi utilizzati,

sarà richiesta l'invio di rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati

Articolo 33

Modalità di utilizzo e conservazione dei prodotti di deterzione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato utilizzare detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

Ai sensi dell'Allegato 1, lett. D), lett. a) n. 7 dei C.A.M., Si precisa che, prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Articolo 34

Rifiuti

Tutti i residui sporzionati devono essere smaltiti come rifiuti.

I rifiuti solidi urbani, provenienti dalle sedi di consumo, dovranno essere correttamente differenziati e raccolti negli appositi sacchetti e conferiti nei bidoni stradali per la raccolta differenziata, ubicati nell'area parcheggio esterna al refettorio.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa.

Ai sensi dell'Allegato 1, lett. D), lett. a) n. 5 dei C.A.M., Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

TITOLO VII

PERSONALE

Articolo 35 Personale

Tutto il personale, nell'espletamento delle proprie mansioni, dovrà tenere un contegno serio e corretto. Il personale dipendente dall'Appaltatore dovrà essere capace e fisicamente idoneo.

L'Appaltatore potrà, nell'interesse dei servizi espletati, variare le qualifiche del personale, senza che ciò costituisca diritto a richiedere al Comune l'eventuale maggiore onere che ne derivasse. Il personale addetto dovrà essere sottoposto a vaccinazione antitetanica e antitifida ed a tutte le visite previste dalla medicina preventiva del lavoro e dal protocollo di sorveglianza sanitaria ai fini della idoneità alla mansione specifica.

Nei riguardi del personale alle proprie dipendenze, l'Appaltatore sarà tenuto alla completa osservanza di tutte le disposizioni e norme contenute nel C.C.N.L. della categoria, accordi interconfederali, regionali, locali ed aziendali, nonché le disposizioni di legge in materia di riposo settimanale, ferie, assicurazioni sociali; ecc.

Sarà inoltre a carico dell'Appaltatore, per il personale alle proprie dipendenze, il pagamento di tutti i contributi pertinenti del datore di lavoro ed inerenti all'invalidità, alla vecchiaia, agli infortuni, alle malattie, alla disoccupazione, ecc.; si intendono a carico dell'Appaltatore e, compresi nel corrispettivo, gli oneri per il trattamento di fine rapporto che il personale matura alle sue dipendenze e che dovrà essere corrisposto all'atto della risoluzione del rapporto di lavoro.

La ditta aggiudicataria si obbliga all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione contrattuale, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e, a semplice richiesta dell'Amministrazione, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assistenziali relativi al personale in servizio. Nel caso pervengano al Comune comunicazioni e/o diffide, eventuali azioni cautelative anche in via stragiudiziale, ex art. 1676 c.c., verranno sospesi i pagamenti dei corrispettivi fino all'ottenimento di documentazione comprovante il rispetto da parte della ditta di obblighi contributivi e contrattuali nei confronti del personale impiegato.

La ditta appaltatrice dovrà ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto negli articoli da 37 a 42 del D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni per quanto concerne l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio.

Essa deve inoltre ottemperare alle norme di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione Comunale al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi e delle malattie a favore dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la ditta avrà l'obbligo di:

- osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in materia di servizi di ristorazione collettiva, compresi eventuali accordi sindacali recepiti a livello nazionale per i lavoratori del settore;
- fornire ai propri dipendenti la divisa con cartellino di riconoscimento ai sensi del Decreto Legislativo 81/08;
- fornire le attrezzature e dotazioni necessarie per l'espletamento del servizio;
- comunicare, prima dell'inizio del servizio, i nominativi degli operatori addetti alla distribuzione dei pasti nei locali refettori scolastici e al trasporto dei pasti e ogni eventuale modifica degli stessi nel corso dell'esecuzione dell'appalto. A tale elenco devono essere allegate le certificazioni o documentazioni rilasciate dai committenti, come prescritte dalla Legge tra cui i certificati di idoneità alla mansione rilasciata dal medico competente se del caso.

Articolo 36 Formazione ed addestramento

L'Appaltatore, inoltre, deve garantire lo svolgimento di corsi di informazione, formazione ed addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali

l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal D. Lgs. 155/97 e [ss.mm.ii](#) sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'Appaltatore. In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve inoltre garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale x Energia, trasporti e mense

Articolo 37 **Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessun escluso, dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria (idoneità alla mansione specifica) previsti secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'Appaltatore.

Articolo 38 **Applicazione dei contratti di lavoro**

L'Appaltatore deve applicare, nei confronti del personale occupato nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

Articolo 39 **Vestiario**

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dal D. Lgs. 81/2008 e dalle discipline specifiche di settore, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, ed i previsti dispositivi di protezione individuale da indossare per ogni operazione a rischio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità a quanto disposto dal Regolamento CE n. 852/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e D.P.G.R. 01/08/2006 n. 40/R; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio. Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori.

Articolo 40

Igiene personale

Il personale impiegato deve avere adeguata professionalità, essere formato in materia di HACCP secondo quanto previsto dalle norme vigenti e lo standard della Regione Piemonte e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e deve scrupolosamente seguire le norme di igiene personale.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

Articolo 41

Responsabilità

L'Impresa si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese ed i danni che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Impresa ed in ogni caso da questa rimborsate.

L'Impresa è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi.

Articolo 42

Rispetto delle normative vigenti, in materia di lavoro, salute e sicurezza

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente.

L'Appaltatore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune, deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Impresa e i suoi dipendenti.

TITOLO VIII

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 43

Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'Impresa al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D. Lgs 81/08 e successive modificazioni e integrazioni, nonché di attenersi alle prescrizioni contenute nel DUVRI (Documento allegato al presente Capitolato).

Altresì dovrà essere comunicato al Committente, nonché al Dirigente Scolastico il nominativo del referente per la sicurezza. Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Articolo 44

Rispetto al D. Lgs n.81/2008

L'impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs 81/2008.

L'impresa dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'impresa dovrà comunicare al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi del D.Lgs sopra richiamato.

Norme sulla sicurezza e predisposizione del Piano di Sicurezza.

Le norme sulla sicurezza hanno la finalità di individuare gli obblighi dell'Appaltatore al fine di prevenire i rischi per la sicurezza e la salute del personale interessato dallo svolgimento dei servizi.

Per quanto attiene all'esecuzione del servizio in oggetto, l'Appaltatore è tenuto a soddisfare nel modo più efficace ed efficiente il rispetto delle vigenti norme di legge relative alla sicurezza ed all'igiene del lavoro applicabili alle attività in oggetto.

L'Appaltatore ha inoltre il dovere di garantire e verificare che le misure di coordinamento siano adeguatamente osservate dai propri dipendenti nell'eventualità che in una medesima zona lavorativa siano in corso lavori svolti da una diversa impresa.

Vige l'obbligo per l'Appaltatore di comunicare al Comune e doverosamente prima dell'inizio dell'esercizio del servizio, di eventuali rischi relativi a persone e cose proprie o di terzi, dipendenti dallo svolgimento delle attività, nonché di segnalare senza indugio ulteriori rischi, anche dovuti ad interferenze con imprese terze, che insorgessero in corso di esecuzione del lavoro.

Vige l'obbligo di utilizzare in modo esclusivo attrezzatura propria, previo accertamento del suo ottimale stato di funzionamento e nel pieno rispetto del D. Lgs. n. 81/2008.

Articolo 45

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Appaltatore, conformemente alle normativa vigenti (D.P.R. n° 524 del 8/06/1982 e il D. Lgs. 81/08), deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

Articolo 46

Norme generali per l'igiene del lavoro

L'Appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D. Lgs. 81/08.

Articolo 47
Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti sia consigliato dalle schede di sicurezza.

Articolo 48
Pulizia attrezzature e impianti

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature, ovunque dislocate, è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia, gli interruttori, del quadro generale, dovranno essere disinseriti. La pulizia dovrà avvenire solo con materiale idoneo.

TITOLO IX

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Articolo 49

Diritto di controllo del Comune

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterrà opportune, controlli presso il centro di cottura ed i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

L'Impresa deve conservare, presso il centro di produzione pasti, in originale e/o in fotocopia, le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli. Tali controlli vanno effettuati con l'obiettivo comune di migliorare la qualità complessiva del servizio di ristorazione scolastica.

ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO IGIENICO – SANITARIO

Gli organismi preposti al controllo della qualità del servizio e dell'accettabilità del pasto sono:

- i componenti dei servizi di Igiene dell'A.S.L. territoriale;
- il personale incaricato dal Comune – Direttore dell'Esecuzione del Contratto (D.E.C.)
- i rappresentanti della Commissione Mensa Comunale, (se costituita)

L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità.

Articolo 50

Commissione Mensa comunale

La Commissione Mensa, se costituita, può effettuare visite e controlli senza preavviso, al massimo 2 volte al mese presso le sedi di consumo dei pasti.

L'Impresa provvede a fornire ai visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici e copricapo monouso) da indossare durante la visita.

È fatto obbligo all'Impresa, nella persona del Direttore del servizio, o suo delegato, di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa per discutere sull'andamento del servizio stesso, senza diritto di voto.

Articolo 51

Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in controlli relativi alle prescrizioni dei C.A.M., in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

Il personale dell'Appaltatore non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

- 1) **i controlli relativi ai C.A.M.** riguardano tutte le prescrizioni previste dal D.M. 65/2020;
- 2) **le ispezioni** riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;

- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
 - i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - temperatura di servizio delle celle;
 - controllo delle date di scadenza dei prodotti;
 - i processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
 - modalità di cottura;
 - modalità di distribuzione;
 - lavaggio ed impiego di sanificanti;
 - modalità di sgombero rifiuti;
 - verifica del corretto uso degli impianti;
 - caratteristiche dei sanificanti;
 - modalità di sanificazione;
 - stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - stato igienico dei servizi;
 - organizzazione del personale;
 - controllo dell'organico;
 - distribuzione dei carichi di lavoro;
 - professionalità degli addetti;
 - controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
 - modalità di manipolazione;
 - controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - controllo degli interventi di manutenzione;
 - controllo delle attrezzature;
 - controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'A.C.;
 - controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- 3) I controlli sensoriali** riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Appaltatore o dai tecnici incaricati dal Comune;
- 4) Gli accertamenti analitici** sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D. Lgs 193/2007.

I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Articolo 52

Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al “blocco dei prodotti alimentari”.

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta “Prodotto non conforme in attesa di accertamento, da non utilizzare”.

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'Appaltatore.

Articolo 53

Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'I.A. deve prelevare almeno un campione da 150 grammi di ogni prodotto somministrato giornalmente, riporlo in sacchetti sterili con indicazione della data di confezionamento e conservarlo in frigorifero a temperatura di -18° C. per le **72 ore successive**.

Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a -18°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Sui sacchetti deve essere riportata: data, ora di prelievo e denominazione del prodotto.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- **primo piatto:**
 - 1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
 - 2) risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.)
- **secondi piatti:**
 - 1) campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.)
- **contorni:** campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.)
- **pane:** campioni sul prodotto tale quale
- **merenda:** campioni sul prodotto.

TITOLO X

PENALITA'

Articolo 54

Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Appaltatore, per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all'Appaltatore, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'Appaltatore non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Articolo 55

Penalità

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- penale di € **500,00** per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- penale di € **1.000,00** nel caso di alimenti contaminati (piatti contaminati da parassiti);
- penale di € **500,00** per ogni caso di fornitura menù non rispondente a quanto previsto o di utilizzo di derrate non corrispondenti quanto richiesto nelle tabelle merceologiche di cui al presente capitolato;
- penale di € **250,00** in caso di ritardata consegna dei pasti da parte della ditta, non dovuta a cause di forza maggiore;
- penale di € **1.000,00** in caso di mancata consegna, anche parziale, dei pasti, da parte della ditta, non giustificata da cause di forza maggiore;
- penale di € **2.500,00** in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione e trasporto, nonché in caso di presenza di corpo estraneo o in caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale HACCP della ditta;
- penale di € **50,00** al giorno in caso di mancato, anche di una sola prescrizione accertata dal D.E.C. di quanto previsto all'art. 15 del CSA in relazione ai requisiti degli alimenti;
- penale di € **100,00** al giorno in caso di mancato rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente in caso di pandemia.

L'applicazione delle penali di cui sopra avverrà previa contestazione scritta, verso la quale l'Appaltatore avrà la facoltà di esporre per iscritto, perentoriamente entro otto giorni dal ricevimento della stessa, le proprie controdeduzioni. In mancanza od in caso di non accoglimento delle medesime da parte del committente, le suddette penali dovranno essere versate sul conto corrente di tesoreria comunale entro 30 giorni dalla richiesta. In caso di mancato versamento il committente avrà facoltà di prelevare il relativo importo dalla cauzione definitiva.

L'applicazione delle penalità è indipendente dal diritto al risarcimento del Comune derivante da eventuali violazioni contrattuali.

Se la medesima infrazione viene rilevata per una seconda volta nella durata contrattuale, il contratto sarà risolto di diritto senza che l'Appaltatore possa pretendere alcun indennizzo, oltre al corrispettivo in misura proporzionale al servizio sino ad allora svolto.

TITOLO XI

ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Articolo 56

Assicurazione e garanzie

L'Impresa Appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento dei servizi richiesti dal presente capitolato.

L'Impresa Appaltatrice è tenuta a sottoscrivere presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la RCT e RCO, nella quale venga indicato che il Comune proprietario delle strutture, deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti.

L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone, compresi quelli derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, o danni alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte delle società assicuratrici.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente durante l'esecuzione del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamenti e ogni altro danno subiti dai fruitori del servizio di ristorazione conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e per danni di qualsiasi titolo causati dall'Impresa Appaltatrice.

In particolare tale copertura assicurativa dovrà prevedere un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per singolo sinistro e € 1.000.000,00 per persona e comprendere ogni eventuale danno riferito agli utenti ed imputabile alla somministrazione di cibi e bevande.

Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per singolo sinistro.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Copia di dette polizze dovrà essere consegnata al Committente prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio.

Articolo 57

Cauzione definitiva

L'Impresa deve prestare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva a norma dell'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, del pagamento dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle eventuali spese che il Comune dovesse sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Impresa.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

L'importo della cauzione definitiva sarà ridotto del 50%, qualora l'Appaltatore risulti in possesso di certificazione del sistema di qualità. La cauzione definitiva dovrà essere prestata a mezzo fidejussione bancaria,

polizza fidejussoria od in titoli dello stato garantiti al valore di borsa presso la Tesoreria Comunale "BIVERBANCA – GRUPPO BANCA DI ASTI – Filiale Sagliano Micca/Andorno Micca" .

Il deposito definitivo, se prestato in contanti, dovrà essere effettuato in conto vincolato presso la Tesoreria Comunale e l'ammontare degli interessi maturati verrà pagato alla Ditta con lo svincolo del deposito alla scadenza contrattuale.

Nessun onere potrà essere posto a carico del Comune per interessi e spese inerenti la costituzione di depositi cauzionali.

La cauzione definitiva sarà restituita a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Articolo 58 **Tracciabilità dei flussi finanziari**

In adempimento a quanto previsto dalla legge 13/08/2010 n° 136 e s.m.i. "Piano straordinario contro le mafie", il contratto nascente dall'affidamento del servizio di refezione scolastica sarà assoggettato alla normativa di legge.

Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere registrati su apposito conto corrente che il partecipante si impegna a dichiarare e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Per quest'ultimo fine, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il CIG relativo al presente appalto.

Dovranno inoltre essere comunicati al committente, ai sensi del comma 7 della suddetta legge, entro 10 (DIECI) giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei suddetti c/c, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

L'inosservanza dell'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, costituisce causa di risoluzione del contratto stesso e di comunicazione alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo -, competente per territorio.

Articolo 59 **Spese contrattuali**

Sono a totale carico dell'aggiudicatario tutte le eventuali spese contrattuali inerenti derivanti dal presente affidamento.

Articolo 60 **Divieto di subappalto e di cessione del contratto**

E' vietata la cessione (da parte dell'aggiudicatario), del contratto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 119 del D.lgs. 36/2023.

Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di refezione scolastica, ad eccezione dei servizi di trasporto delle derrate e del servizio di distribuzione e scodellamento previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, fermo restando che la ditta appaltatrice sarà l'unico referente nei confronti dell'Amministrazione Comunale relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta incaricata, nei cui confronti valgono le norme del presente capitolato.

Articolo 61 **Domicilio legale**

L'Aggiudicatario eleggerà a tutti gli effetti il proprio domicilio legale presso la Sede Comunale per tutta la durata dell'affidamento e fino alla liquidazione definitiva di tutte le pendenze.

Articolo 62 **Variazione/integrazione del servizio**

Ferme restando le condizioni stabilite e con successive modalità da concordare, durante il periodo di vigenza dell'appalto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere lo svolgimento del servizio anche in giorni o periodi non ricadenti in quelli contrattualmente stabiliti, onde far fronte a necessità extra scolastiche, ovvero per sopravvenute esigenze connesse alle attività parascolastiche organizzate e/o patrocinate dall'Amministrazione.

TITOLO XII

CAUSE RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Articolo 63 **Risoluzione del contratto**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

1. apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'Impresa;
2. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'Impresa;
3. abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da forza maggiore;
4. dopo contestazioni di inadempienze contrattuali, senza che le relative contro deduzioni vengano ritenute soddisfacenti dal Comune;
5. gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Impresa, anche a seguito di diffide del Comune;
6. il verificarsi di almeno due violazioni e/o inosservanze, accertate dal D.E.C., delle prescrizioni dei C.A.M. di cui agli artt. 15, 16, 17, 22, 23, 24, 32, 33, 34 e 36 del CSA;
7. mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del Reg CE 852/04;
8. errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
9. gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte dell'Impresa;
10. il verificarsi di un solo episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
11. contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Impresa o dal personale adibito al servizio;
12. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
13. assenza o irreperibilità del responsabile mensa per più di tre volte in un mese;
14. inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione di contratti collettivi nazionali o territoriali;
15. gravi danni prodotti a macchinari e attrezzature di proprietà del Comune;
16. destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto.
17. il verificarsi di due violazioni, accertate dal D.E.C., di quanto previsto in materia di pandemia ai sensi dell'art. 29 del CSA.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata o PEC di volersi avvalere della clausola risolutiva. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto da parte del Comune di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

La risoluzione del contratto per colpa, inoltre, comporta l'esclusione della Ditta Appaltatrice alla partecipazione di successive gare per la ristorazione indette dal Comune.

TITOLO XIII

CONTROVERSIE

Articolo 64

Foro competente.

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Comune e l'Impresa appaltatrice, in relazione al presente contratto, qualunque sia la loro natura tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa, ed anche successivamente alla scadenza del termine dell'incarico, saranno definite presso il Tribunale competente.

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Appaltatore ed il Committente circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti, il Foro competente è quello del Tribunale di Biella.

TITOLO XIV

NORME FINALI

Articolo 65

Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si rinvia a quanto previsto dal Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

ALLEGATO A

CALENDARIO DI STAGIONALITÀ

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

Febbraio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

Marzo

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

Aprile

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

Maggio

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

Giugno

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

Luglio

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fra- gole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche,

prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate

ALLEGATO B

I diritti umani internazionalmente riconosciuti e le condizioni di lavoro dignitose alle quali si fa riferimento in questo documento sono quelli definiti da:

la «Carta Internazionale dei Diritti Umani» (Dichiarazione Universale dei Diritti Umani (1948); Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali (1966); Patto internazionale sui diritti civili e politici (1966));

le Convenzioni fondamentali dell'Organizzazione internazionale del lavoro (OIL) di cui all'allegato X del decreto legislativo n. 50/2016 relative a lavoro forzato, lavoro minorile, discriminazione, libertà di associazione sindacale e diritto alla negoziazione collettiva, ossia:

Convenzione OIL 87 sulla libertà d'associazione e la tutela del diritto di organizzazione;

Convenzione OIL 98 sul diritto di organizzazione e di negoziato collettivo;

Convenzione OIL 29 sul lavoro forzato;

Convenzione OIL 105 sull'abolizione del lavoro forzato;

Convenzione OIL 138 sull'età minima;

Convenzione OIL 111 sulla discriminazione nell'ambito del lavoro e dell'occupazione;

Convenzione OIL 100 sulla parità di retribuzione;

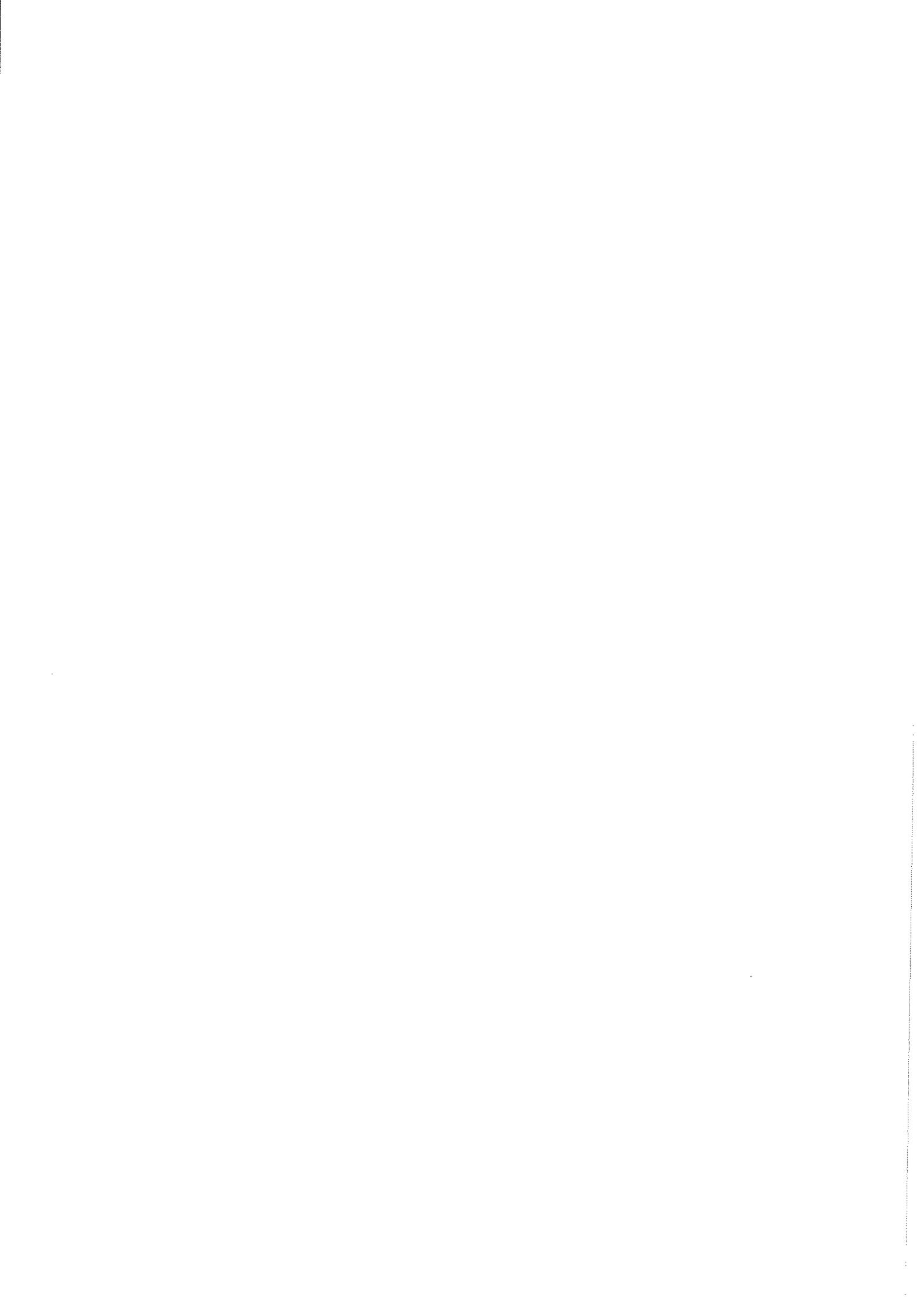
Convenzione OIL 182 sulle peggiori forme di lavoro infantile;

La legislazione nazionale relativa al lavoro vigente nei Paesi ove si svolgono le fasi della catena di fornitura, inclusa la normativa relativa alla salute e alla sicurezza, al salario minimo e all'orario di lavoro.

Quando le leggi nazionali e le fonti internazionali sopra richiamate si riferiscono alla stessa materia, si farà riferimento allo standard più elevato, in favore dei lavoratori, tra quello stabilito dalle leggi nazionali e quello delle fonti internazionali.

ALLEGATO C

MODULISTICA DIETE SPECIALI





Comune di

Richiesta di dieta speciale per allergia alimentare accertata

La certificazione dovrà essere compilata da un Medico di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia oppure in alternativa dal Medico Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN solo sulla base di documentazione redatta da una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia. La diagnosi specialistica deve essere allegata in copia o disponibile a richiesta (riportare gli estremi).

CERTIFICAZIONE

Si certifica che.....

Nato a: il

Residente a: via:

Codice Fiscale o tessera sanitaria: Tel:

Scuola:

è affetto/a / presenta il seguente quadro clinico

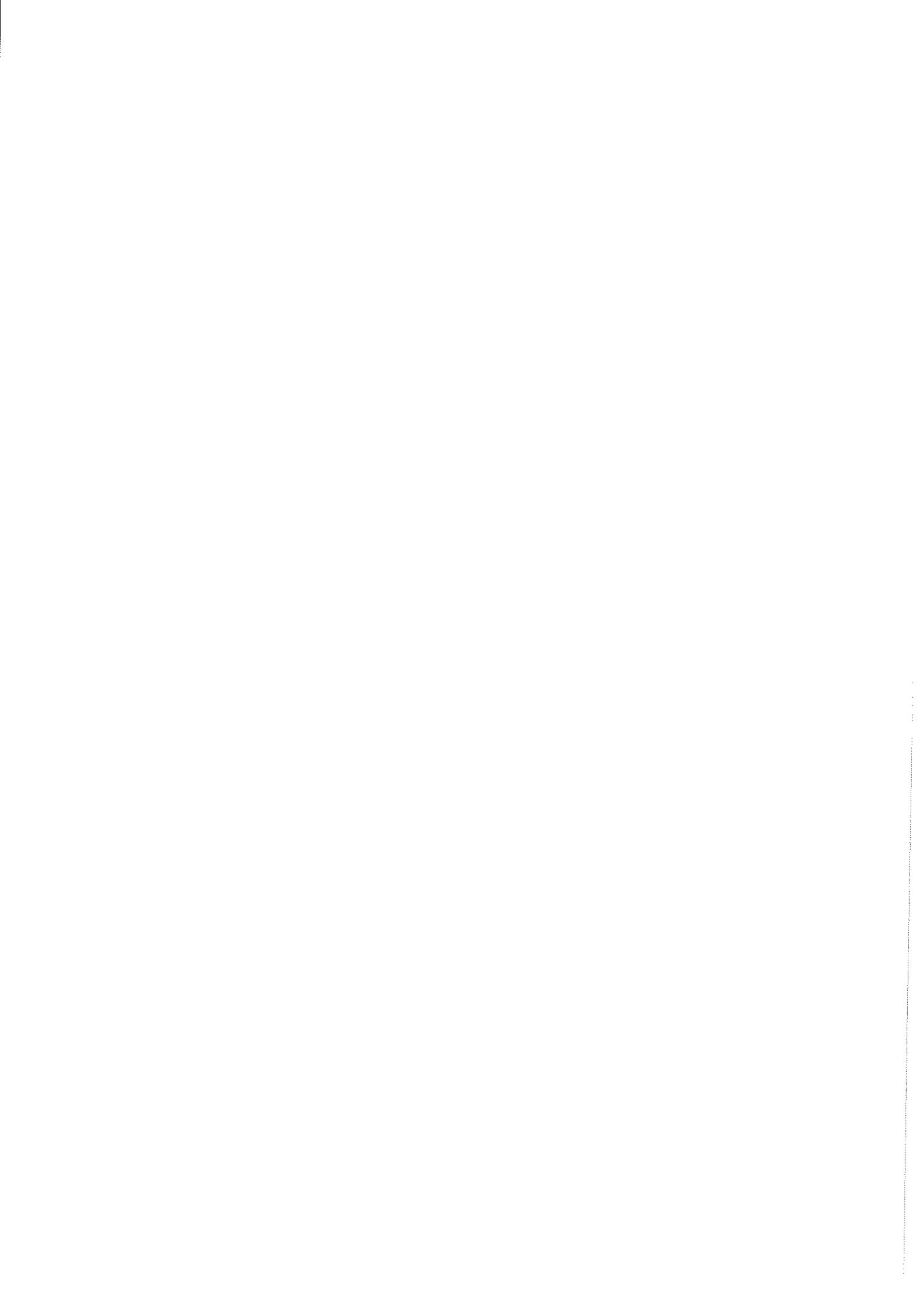
per il/la quale è stato intrapreso e concluso, dall'Unità Operativa della Rete Regionale di Allergologia l'iter che ha condotto alla diagnosi di allergia alimentare. In base alle procedure diagnostiche eseguite, il/la bambino/a è risultato essere ALLERGICO/A ai/i seguente/i alimento/i, che dovrà/dovranno pertanto essere escluso/i dalla dieta:
(N.B. per le allergie alimentari accertate la dieta decadrà al termine dell'anno scolastico in corso)

- proteine del latte vaccino (latte bovino e derivati; alimenti contenenti proteine del latte);
il bambino manifesta sintomi anche in seguito ad ingestione di carne bovina? SI NO
- proteine dell'uovo (uovo e tutti gli alimenti contenenti proteine dell'uovo);
il bambino manifesta sintomi anche in seguito ad ingestione di carne di pollo? SI NO
- proteine del frumento e di tutti i cereali che possano contenere proteine analoghe dal punto di vista allergenico (orzo, ferro, segale, kamut, avena)
- proteine dei pesci (indicare il/i pesce/i allergenici).....
indicare quale/i pesce/i sono invece ingeriti e tollerati:
- proteine della soia (o altre leguminose comprese arachide)
- frutta secca con guscio (indicare quale/i frutta secca è allergenica).....
indicare quale/i tipi di frutta secca sono assunti e tollerati.....
- kiwi (altra frutta fresca).....
- altri allergeni alimentari

....., il

(Timbro e firma del Medico con codice regionale, qualifica e titoli specialistici, indirizzo e numero di telefono)

.....





Comune di

Richiesta temporanea di dieta speciale per sospetta allergia alimentare

(la certificazione deve essere compilata dal Medico Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN o da un Medico di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia)

CERTIFICAZIONE

Si certifica che.....

Nato a: il

Residente a: via:

Codice Fiscale o tessera sanitaria: Tel:

Scuola:.....

Ha presentato il seguente quadro clinico

.....

e si intende intraprendere un iter diagnostico volto a indagare l'eventuale presenza di ALLERGIA ALIMENTARE e per il quale è già in corso, o è stato concluso, l'iter diagnostico volto ad escludere altre patologie in diagnosi differenziale.
L'allergia alimentare è stata sospettata in base a

- visita medica del curante
- visita medica di uno specialista non allergologo
- visita medica in occasione di accesso al Pronto Soccorso

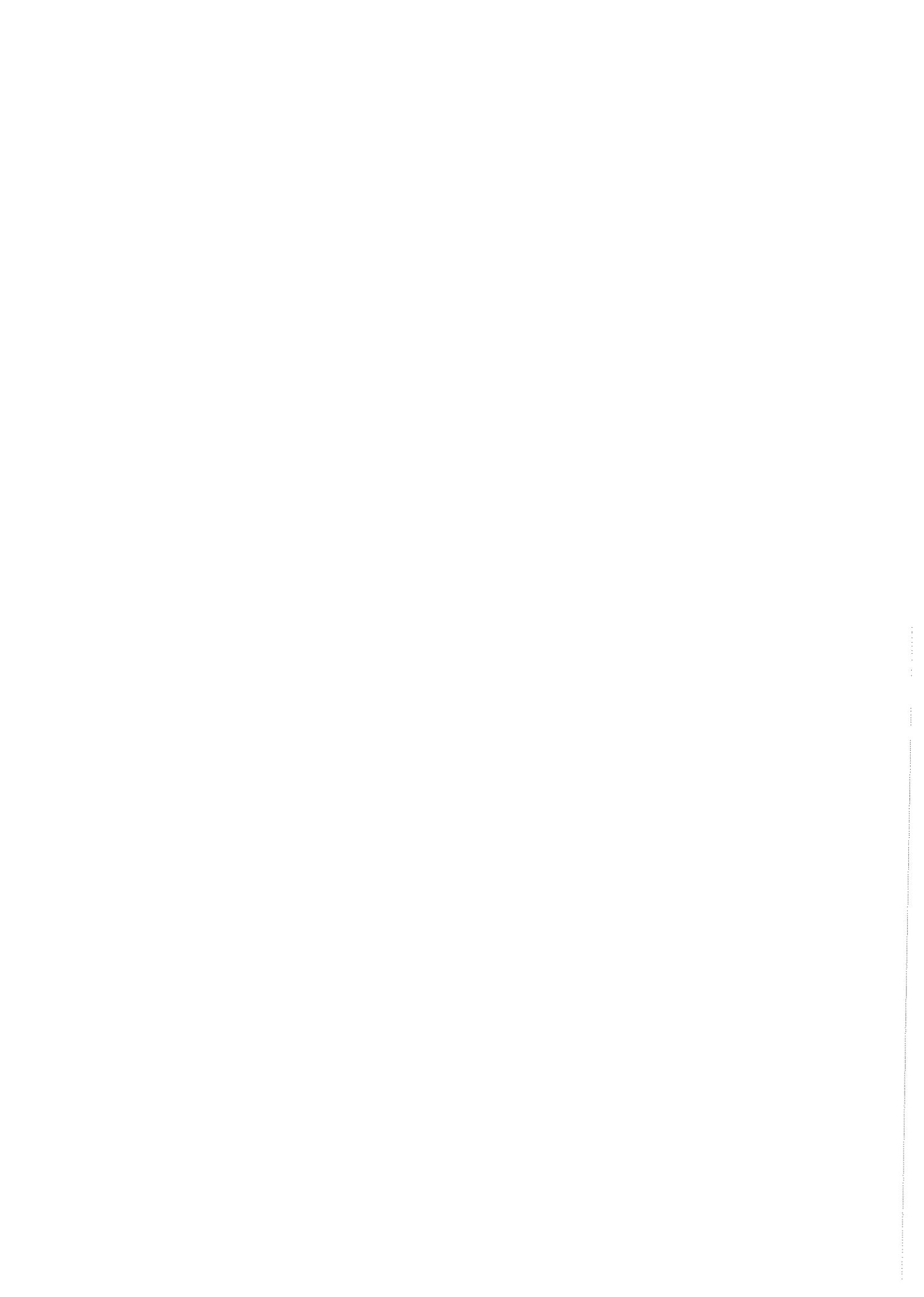
Il/la bambino/a, in attesa della definizione diagnostica, dovrà temporaneamente (n° mesi 3) seguire una dieta priva dell/i seguente/i alimento/i in attesa degli esiti degli accertamenti in corso/proposti.

- proteine del latte vaccino (latte bovino e derivati); alimenti contenenti proteine del latte);
il bambino manifesta sintomi anche in seguito ad ingestione di carne bovina? SI NO
- proteine dell'uovo (uovo e tutti gli alimenti contenenti proteine dell'uovo);
il bambino manifesta sintomi anche in seguito ad ingestione di carne di pollo? SI NO
- proteine del frumento e di tutti i cereali che possano contenere proteine analoghe dal punto di vista allergenico (orzo, farro, segale, kamut, avena)
- proteine dell/i pesci (indicare il/i pesce/i sospettati come allergenici).....
indicare quale/i pesce/i sono invece ingeriti e tollerati:
- proteine della soia (o altre leguminose comprese arachide)
- frutta secca con guscio (indicare quale/i frutta secca ha determinato sintomi).....
indicare quale/i tipo/i di frutta secca sono invece assunti e tollerati:
- kiwi (altra frutta fresca).....
- altri allergeni alimentari

....., il

(Timbro e firma del Medico con codice regionale, qualifica e (titoli specialistici, indirizzo e numero di telefono)

.....





Comune di

Richiesta di dieta speciale per intolleranza alimentare
(la certificazione deve essere compilata dal Medico Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN)

CERTIFICAZIONE

Si certifica che (cognome e nome).....

Nato a: Residente a: via:

Codice Fiscale o tessera sanitaria: Tel:

Scuola:

è affetto/a da:

- Malattia celiaca
- Intolleranza al lattosio primitiva
- Intolleranza al lattosio secondaria
- Favismo
- Altra intolleranza ai carboidrati
- Altri errori congeniti del metabolismo

Intolleranza ad alimenti ricchi di amine vasoattive e/o di sostanze istamino-liberatrici (specificare quali alimenti appartenenti a tali categorie non sono clinicamente tollerati:

Intolleranza ad additivi alimentari e metalli (conservanti, antiossidanti, emulsionanti, aromi, coloranti, salicilati). Specificare per quale/i, tra additivi alimentari e metalli, è stata dimostrata l'intolleranza:

Il/la bambino/a deve pertanto seguire una dieta appropriata alla diagnosi.

....., il

(Timbro e firma del Medico con codice regionale, qualifica e titoli specialistici, indirizzo e numero di telefono)

.....

LINEE – GUIDA PER LA CERTIFICAZIONE DELLE INTOLLERANZE ALIMENTARI

Malattia celiaca: diagnosticata secondo i criteri Internazionali; il certificato viene rilasciato da un Servizio di Gastroenterologia.

Intolleranza al lattosio (*deficit di lattasi*) primitiva permanente congenita/tardiva: la diagnosi deve essere formulata in base all'esecuzione del breath test e/o test di Kerry prima e dopo carico di lattosio, presso una Struttura di Gastroenterologia.

Intolleranza al lattosio (*deficit di lattasi*) secondaria: è transitoria (*es. post-enteritica*), la diagnosi può essere clinica e certificata dal PLS/MMG.

Le due voci sono distinte, in quanto nel primo caso la situazione è definitiva e la dieta viene attivata per tutto l'anno scolastico; nel secondo caso invece la dieta dovrebbe avere una durata illimitata, per un massimo di tre mesi, da indicare nella certificazione. In caso di intolleranza protratta è opportuno impostare l'iter diagnostico previsto per il deficit permanente di lattasi. E' utile specificare sempre il grado di intolleranza (lieve /grave).

Favismo: la diagnosi si basa sul dosaggio dell'attività della G6PDH e della G6PD e sul loro rapporto (è opportuna la conferma presso un centro di ematologia).

Altra intolleranza ai carboidrati (*deficit di sucrasi-isomaltasi, deficit di trealasi, malassorbimento di glucosio-galattosio*): la diagnosi deve essere posta, in base al dosaggio e all'attività degli enzimi coinvolti, presso un centro di gastroenterologia.

Altri errori congeniti del metabolismo: la diagnosi deve essere formulata, in base alla valutazioni biochimiche specifiche, presso un centro di riferimento per le malattie metaboliche.

Intolleranza ad alimenti ricchi di amine vasoattive: la certificazione può essere compilata in via preliminare dal medico pediatra o dal medico di medicina generale del SSN; la diagnosi è di pertinenza di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia.

Al certificato definitivo deve essere allegata la documentazione di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia.

Intolleranza ad additivi alimentari e metalli: la certificazione può essere compilata in via preliminare dal medico pediatra o dal medico di medicina generale del SSN; la diagnosi è di pertinenza di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia, sulla base dei test specifici (test di scatenamento orale in doppio cieco vs placebo per additivi). Al certificato definitivo deve essere associato il referto di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia.

Rifiuto o avversione di un particolare alimento: nel caso in cui il bambino si rifiuti costantemente di assumere un alimento specifico in quanto non gradito o quando determina sintomi di avversione non si ritiene opportuna alcuna certificazione da parte del medico; sarà cura del genitore informare gli insegnanti al fine di concordare la linea di comportamento più opportuna (riproporre periodicamente l'alimento oppure non forzarne l'assunzione da parte del bambino); non è prevista alcuna sostituzione dell'alimento in questione.

Nel caso in cui dovesse essere comunque richiesta la sostituzione dell'alimento dovrà essere eseguito l'iter diagnostico previsto per le allergie alimentari; la sostituzione dell'alimento è condizionata all'esito positivo degli accertamenti.



Comune di

Richiesta di dieta speciale per altre patologie che necessitano di dietoterapia
(la certificazione deve essere compilata dal Medico Pediatrico del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN)

CERTIFICAZIONE

Si certifica che (cognome e nome).....

Nato a: Residente a: via:

Codice Fiscale o tessera sanitaria: Tel:

Scuola:

è affetto/a da:

- Diabete.....
- Dislipidemie.....
- Obesità complicata
- Sovrappeso / Obesità semplice *(Per il bambino verrà mantenuto il menù previsto per la ristorazione scolastica, in quanto normocalorico e bilanciato per le diverse fasce di età. Verranno peraltro adottate da parte del personale scolastico e degli addetti alla ristorazione opportune modalità comportamentali volte a migliorare l'educazione alimentare del bambino stesso)*
- Stipsi
- Reflusso gastro-esofageo
- Malattia da reflusso gastro-esofageo - esofagite - ulcera
- Gastrite e/o duodenite
- Colon irritabile - Colite
- Malattie infiammatorie croniche intestinali
- Specificare:
- Epatopatie - Colecistopatie
- Specificare:
- Ipertensione
- Specificare:
- Nefropatia - Glicolosi renale
- Specificare:
-
-

Il/la bambino/a deve pertanto seguire una dieta appropriata alla diagnosi.

....., il

(Timbro e firma del Medico con codice regionale, qualifica e titoli specialistici, indirizzo e numero di telefono)

.....

LINEE-GUIDA PER LA CERTIFICAZIONE DI ALTRE PATOLOGIE CHE NECESSITANO DI DIETOTERAPIA

- **Diabete:** Il Servizio specialistico di riferimento deve allegare al certificato di malattia anche lo schema dietetico.
- **Dislipidemie:** la diagnosi deve essere posta dal Servizio specialistico.
- **Obesità complicata:** la diagnosi deve essere posta dal Servizio specialistico.
- **Sovrappeso/Obesità semplice:** nel certificato medico deve essere segnalata la condizione di sovrappeso oppure di obesità semplice. Per il bambino verrà mantenuto il menù previsto per la ristorazione scolastica, in quanto normocalorico e bilanciato per le diverse fasce di età. Verranno peraltro adottate da parte del personale scolastico e degli addetti alla ristorazione opportune modalità comportamentali volte a migliorare l'educazione alimentare del bambino sovrappeso o obeso.
- **Malattia da reflusso gastro-esofageo – esofagite – ulcera:** la diagnosi deve essere posta da un Servizio di Gastroenterologia.
- Per reflusso gastro-esofageo, gastrite e/o duodenite, stipsi, colite – colon irritabile, il certificato medico può anche essere redatto dal PLS/MMG e deve riportare la diagnosi e la durata del trattamento dietoterapeutico.
- **Malattie infiammatorie croniche intestinali:** la diagnosi deve essere posta da un Servizio di Gastroenterologia.
- **Epatopatie – Colecistopatie:** la diagnosi deve essere posta da un Servizio di Gastroenterologia.
- **Iperensione:** la diagnosi deve essere posta da un Servizio di Nefrologia o Cardiologia, che deve fornire anche l'indirizzo dietetico.
- **Nefropatia – Calcolosi renale:** la diagnosi deve essere posta da un Servizio di Nefrologia che deve fornire anche l'indirizzo dietetico.