



COMUNE DI MONGRANDO

Provincia di Biella

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE

Numero	Reg. Sett.	Data
80	7	17-03-2026

ISTRUZIONE CULTURA SERVIZIO SOCIALE SPORT E MANIFESTAZIONI

OGGETTO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MONGRANDO PER CINQUE ANNI SCOLASTICI CON POSSIBILITÀ DI PROROGA PER ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI. APPROVAZIONE ATTI DI GARA E DECISIONE A CONTRARRE.

IL RESPONSABILE DELL'AREA

RICHIAMATO il vigente Regolamento sull'ordinamento degli Uffici e dei servizi;
RICHIAMATO il decreto Sindacale n. 7 del 01/06/2023 con il quale la sottoscritta è stata nominata Responsabile dell'Area Cultura Scolastica, Socio educativa e assistenziale dell'Ente;

DATO ATTO:

- con deliberazione di Consiglio Comunale n. 35 in data 18/12/2025 esecutiva ai sensi di legge, è stato approvato il DUPS per il periodo 2026/2028;
- con deliberazione di Consiglio Comunale n. 36 in data 18/12/2025 esecutiva ai sensi di legge, è stato approvato il bilancio di previsione finanziario 2026/2028;
- con deliberazione di Giunta Comunale n. 183 in data 18/12/2025, esecutiva ai sensi di legge, è stato approvato il piano esecutivo di gestione per il periodo 2026/2028 nonché assegnate le risorse ai responsabili di servizio per il conseguimento degli obiettivi;

PREMESSO che:

- occorre addivenire all'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole di Mongrando e per l'Asilo nido comunale di Mongrando al fine di individuare un nuovo operatore economico per l'espletazione del servizio;
- con deliberazione della Giunta Comunale n. 34 del 24/02/2025 venivano stabiliti gli indirizzi, i criteri e le modalità di organizzazione del servizio al fine di avviare una procedura di affidamento volta ad individuare un nuovo operatore economico esterno in possesso dei requisiti necessari per l'espletazione del servizio, dando mandato all'ufficio competente Istruzione di avviare la procura di gara per l'affidamento del servizio, nel rispetto dei criteri e delle modalità indicate, avvalendosi della Stazione Unica Appaltante costituita presso la Provincia di Biella, con la quale il Comune intrattiene apposita convenzione;
- con deliberazione della Giunta Comunale n.142 del 16/10/2025 è stato nominato il Rup per il Comune di Mongrando per le fasi di competenza, dando atto che lo stesso, in virtù dell'art.2, comma 3 Allegato I.2 del D.Lgs.36/2023, provveda ad individuare

- personale dipendente idoneo a compiere attività di supporto allo stesso;
- nella fattispecie, in virtù degli artt.62-63 del D.Lgs.36/2023 la gara per l'affidamento del servizio di che trattasi, avverrà avvalendosi della Stazione Unica Appaltante costituita presso la Provincia di Biella, con la quale il Comune intrattiene apposita convenzione;

RITENUTO che si rende necessario, alla luce di quanto sopra, avviare le procedure di gara per l'individuazione di un soggetto esterno a cui affidare il servizio di ristorazione scolastica per le Scuole di Mongrando (scuola dell'infanzia f.ne Curanuova, scuola dell'infanzia f.ne Ceresane, scuola primaria e scuola secondaria di I° grado) e per l'Asilo nido comunale;

PRESO ATTO che:

- l'art. 62, comma 1 del D. Lgs. 36/2023 stabilisce che tutte le stazioni appaltanti, fermi restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, possono procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione di forniture e servizi di importo non superiore alle soglie previste per gli affidamenti diretti, e all'affidamento di lavori d'importo pari o inferiore a 500.000 euro, nonché attraverso l'effettuazione di ordini a valere su strumenti di acquisto messi a disposizione dalle centrali di committenza qualificate e dai soggetti aggregatori;
- l'art. 62, comma 2, del D. Lgs. 36/2023 prevede che per effettuare le procedure di importo superiore alle soglie indicate dal comma 1, le stazioni appaltanti devono essere qualificate ai sensi dell'articolo 63 e dell'allegato II.4;
- l'art. 63, comma 4, del D.Lgs. 36/2023 stabilisce che sono iscritti di diritto nell'elenco delle stazioni appaltanti qualificate il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, compresi i Provveditorati interregionali per le opere pubbliche, CONSIP S.p.a., INVITALIA – Agenzia nazionale per l'attrazione degli investimenti e lo sviluppo d'impresa S.p.a., Difesa servizi S.p.A., l'Agenzia del demanio, i soggetti aggregatori di cui all'articolo 9 del decreto-legge 24 aprile 2014, n. 66, convertito, con modificazioni, dalla legge 23 giugno 2014, n. 89, Sport e salute S.p.a. In sede di prima applicazione le stazioni appaltanti delle unioni di comuni, costituite nelle forme previste dall'ordinamento, delle province e delle città metropolitane, dei comuni capoluogo di provincia e delle regioni sono iscritte con riserva nell'elenco di cui all'articolo 63, comma 1, primo periodo. Eventuali ulteriori iscrizioni di diritto possono essere disposte con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri, sentita l'ANAC, previa intesa in sede della Conferenza unificata;
- l'art. 62, comma 9, del D.lgs. 36/2023 prevede che il ricorso alla stazione appaltante qualificata o alla centrale di committenza qualificata è formalizzato mediante un accordo ai sensi dell'articolo 30 del testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali, di cui al decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, o ai sensi dell'articolo 15 della legge 7 agosto 1990, n. 241, o mediante altra modalità disciplinante i rapporti in funzione della natura giuridica della centrale di committenza.

DATO ATTO che:

- nel rispetto delle disposizioni di legge sopra richiamate, con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 25 del 19/07/2023 è stato approvato il protocollo di intesa di adesione del Comune di Mongrando alla Stazione Unica Appaltante (SUA) della Provincia di Biella, aggiornato alla luce della disciplina del nuovo codice degli appalti D.Lgs. 36/2023;
- la predetta convenzione è stata sottoscritta dal Sindaco del Comune di Mongrando e trasmessa dalla Provincia di Biella firmata dal Presidente della Provincia in data 24/07/2023 con prot. n. 7488;

CONSIDERATO che la procedura di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica rientra senza dubbio tra quelle comprese nell'ambito di applicazione della suddetta convenzione, poiché l'acquisizione del servizio supera le soglie previste per gli affidamenti diretti, così come prescritto dal richiamato art. 62 comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023;

EVIDENZIATO che, ai sensi dell'art. 62 comma 1 e 2 del D.Lgs. 36/2023, il Comune di Mongrando ha richiesto, ai fini dell'affidamento del servizio in oggetto, alla Centrale di Committenza qualificata L1/SF1 della Provincia di Biella la collaborazione nella predisposizione dei documenti progettuali e successivamente l'attivazione della procedura di gara;

DATO ATTO che, ai sensi degli artt. 15 e 62 comma 13 del D.Lgs. 36/2023 e così come previsto dal "Regolamento comunale per la ripartizione del fondo per svolgimento di funzioni tecniche da parte dei dipendenti pubblici nell'ambito di opere/lavori, servizi e forniture" approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 38 del 19/02/2026 e all'art. 5 della suddetta convenzione sottoscritta con la S.U.A.:

- il Responsabile Unico del Progetto per la fase di progettazione e affidamento della procedura di gara, ai sensi dell'art.62, comma 13, del D.Lgs.36/2023 è il Dott. Antonino Salamone RUP della Centrale di Committenza qualificata L1/SF1 della Provincia di Biella;
- il Collaboratore all'attività del RUP quale responsabile del procedimento e addetto alla gestione amministrativa dell'intervento per la fase di progettazione del servizio è individuato nella Responsabile dell'Area Cultura Scolastica, Socio educativa-Assistenziale, Amministrativa e Sport del Comune di Mongrando dott.ssa Stephanie Di Giusto;
- il Responsabile del Procedimento per la fase di esecuzione è individuato nella Responsabile dell'Area Cultura Scolastica, Socio educativa-Assistenziale, Amministrativa e Sport del Comune di Mongrando dott.ssa Stephanie Di Giusto;
- il Direttore dell'esecuzione del contratto per il Comune di Mongrando è la Sig.ra Ferrari Serena, dipendente del Comune di Mongrando assegnata al Servizio Istruzione;

DATO ATTO che con successivo atto amministrativo si provvederà all'individuazione degli ulteriori soggetti aventi specifiche funzioni in relazione all'appalto in epigrafe (attività di supporto RUP) e all'assunzione dell'impegno di spesa relativo agli incentivi al personale dipendente e Fondo per l'innovazione previsti nel quadro economico ammontanti complessivamente ad euro € 13.147,93, ai fini dell'applicazione dell'art. 45 del d.lgs. n. 36/2023.

VISTA la seguente documentazione predisposta e sottoscritta dal Responsabile del procedimento-Responsabile dell'Area Cultura Scolastica, Socio educativa-Assistenziale, Amministrativa e Sport del Comune di Mongrando, costituita dai seguenti documenti e allegata alla presente quale parte integrante e sostanziale:

- Documento n.1 – Relazione tecnico illustrativa e quadro economico;
- Documento n.2 – Capitolato Speciale d'Appalto;
- Documento n.3 –Caratteristiche delle derrate alimentari con indicazioni delle frequenze di consumo settimanali e specifiche tecniche dei materiali a contatto con alimenti;
- Documento n.4 - Elenco del personale impiegato dagli attuali appaltatori del servizio;
- Documento n.5 - Schema di contratto;
- Documento n.6 - D.U.V.R.I. redatto ai sensi del D.Lgs. 81/2008;
- Requisiti di partecipazione e criteri di aggiudicazione della procedura di gara;

VISTI:

- l'art. 17 (fasi delle procedure di affidamento), comma 1, del D. Lgs 36/2023, il quale dispone che "prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti e gli enti concedenti, con apposito atto, adottano la decisione di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte";
- l'articolo 192, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 ss.mm.ii., il quale dispone che "la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del Responsabile del procedimento di spesa indicante: a) il fine che con il contratto si intende perseguire; b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute

essenziali; c) le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base.

RICHIAMATO l'art. 58 del D.Lgs. 31/03/2023, n. 36 che stabilisce che per favorire la effettiva partecipazione delle micro, delle piccole e delle medie imprese, gli appalti sono suddivisi in lotti e la mancata suddivisione deve essere motivata;

RITENUTO di non procedere alla suddivisione dell'appalto in questione in lotti, in considerazione del fatto che:

- sussiste l'esigenza di garantire un coordinamento unico ed una gestione unitaria non frazionabile, in ragione delle caratteristiche peculiari del servizio stesso per assicurarne la corretta esecuzione;
- si tratta di un servizio alla persona che ha natura essenziale ed è destinato ad una particolare categoria di utenti;
- l'obiettivo è quello di garantire il miglior risultato atteso, con possibilità di riduzione dei costi, e di economie di scala;
- è richiesto l'utilizzo di un'unica struttura per quanto concerne il centro cottura che rende improponibile un utilizzo frazionato o contestuale.

CONSIDERATO che l'affidamento del presente servizio, per cinque anni scolastici, prevede un importo complessivo pari ad € 1.301.775,20 Iva esclusa, di cui euro 585.798,84 € come costi di manodopera (stimati nel 45% del costo del servizio), ed oltre 13.017,75 di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso e pertanto il quadro economico del servizio per l'acquisizione del servizio viene così a determinarsi:

<i>FRUITORI DEL SERVIZIO</i>	<i>pasti presunti complessivi per due cinque anni scolastici 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31</i>	<i>importo pasto soggetto a ribasso</i>	<i>importo pasto oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (1% sull'importo complessivo pasto)</i>	<i>importo complessivo pasto</i>	<i>importo totale</i>
servizio ristorazione scolastica per scuole infanzia, scuola primaria e scuola secondaria I° grado di Mongrando	182.810	€ 6,07	€ 0,06	€ 6,13	€ 1.109.656,70
servizio ristorazione scolastica per Asilo nido comunale di Mongrando	29.925	€ 6,42	€ 0,06	€ 6,48	€ 192.118,50
Importo servizio per cinque anni scolastici (2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31)					€ 1.301.775,20
oneri per la sicurezza					€ 13.017,75
Importo servizio per cinque anni scolastici (2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31) comprensivo di oneri sicurezza					€ 1.314.792,95
Somme a disposizione dell'Amministrazione					
Iva 4% sull'importo del servizio per cinque anni scolastici (2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31)					€ 52.591,72
Incentivo funzioni tecniche art.45 D.lgs. 36/2023					€ 13.147,93
Costo gara ai sensi dell'art. 12 della Convenzione con la SUA					€ 1.000,00
Contributo ANAC					€ 660,00
totale somme a disposizione dell'Amministrazione					€ 67.399,65
IMPORTO TOTALE					€ 1.382.192,6

CONSIDERATO che l'art. 14 comma 4 del D.Lgs 36/2023 prevede che *“Il calcolo dell'importo stimato di un appalto pubblico di lavori, servizi e forniture è basato sull'importo totale pagabile, al netto dell'imposta sul valore aggiunto (IVA), valutato dalla stazione appaltante. Il calcolo tiene conto dell'importo massimo stimato, ivi compresa qualsiasi forma di eventuali opzioni o rinnovi del contratto esplicitamente stabiliti nei documenti di gara. Quando la stazione appaltante prevede premi o pagamenti per i candidati o gli offerenti, ne tiene conto nel calcolo dell'importo stimato dell'appalto.”*.

EVIDENZIATO che l'appalto in questione prevede la facoltà di prorogare il contratto per ulteriori due anni scolastici (2031/32 e 2032/33) e pertanto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 14 comma 4 del D.Lgs. 36/2023, il valore stimato dell'appalto comprensivo del periodo di proroga contrattuale è pari ad € 1.822.485,28 Iva esclusa, di cui euro 820.118,38 come costi di manodopera (stimati nel 45% del costo del servizio), ed oltre 18.224,85 € di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

DATO ATTO che l'appalto prevede inoltre la facoltà per la Stazione Appaltante di variare le prestazioni poste a base di gara in aumento o in diminuzione fino a concorrenza del quinto dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 120 comma 9 del D.Lgs. 36/2023;

VERIFICATO che il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente affidamento rientra tra quelli elencati all'allegato XIV della direttiva 2014/24/UE e che il valore dell'appalto supera, la soglia di rilevanza comunitaria (€ 750.000,00) ai sensi di quanto dispone l'art.14 comma 1 lett. d) del medesimo D.lgs. n.36/2023s.m.i.

EVIDENZIATO che:

- il presente provvedimento si pone in esecuzione del programma triennale degli acquisti di fornitura e servizi 2025/2028 approvato, unitamente al Documento Unico di Programmazione (DUPS), con del Consiglio Comunale n. 35 del 18.12.2025 esecutiva ai sensi di legge;
- il codice unico di intervento (CUI) dell'appalto in oggetto è il seguente 00392750022202400001 e il CPV 55524000-9;

RITENUTO pertanto che, ai sensi del succitato art. 192 del D.Lgs. 267/2000, il presente atto costituisce determinazione a contrarre e sarà trasmesso alla Centrale di Committenza affinché la stessa provveda allo svolgimento della procedura di gara aperta, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023;

RITENUTO quindi di fissare, in forza delle norme sopra citata, gli elementi identificativi del contratto e della procedura contrattuale come segue:

- con la stipula del contratto si intende perseguire il seguente fine: fornire il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni frequentanti i plessi scolastici siti nel Comune di Mongrando e per l'Asilo nido comunale per gli anni scolastici 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31 con possibilità di proroga per ulteriori due anni scolastici 2031/2032 e 2032/2033;
- il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni frequentanti i plessi scolastici siti nel territorio comunale di Mongrando e per l'Asilo nido comunale per gli anni scolastici 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31 con possibilità di proroga per ulteriori due anni scolastici 2031/2032 e 2032/2033;
- l'appalto avrà durata di cinque anni scolastici 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31 con possibilità di proroga per ulteriori due anni scolastici 2031/2032 e 2032/2033;
- il valore economico presunto del servizio, per la durata contrattuale di cinque anni scolastici, ammonta ad € 1.301.775,20 Iva esclusa, di cui euro 585.798,84 € come costi di manodopera (stimati nel 45% del costo del servizio), ed oltre 13.017,75 di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
- gli importi unitari a base di gara vengono determinati come segue:
 - servizio ristorazione scolastica per scuole infanzia, scuola primaria e scuola

- secondaria I° grado di Mongrando in Euro 6,13 oltre IVA a pasto, di cui euro 6,07 soggetti a ribasso ed euro 0,06 di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
- servizio ristorazione scolastica per Asilo nido comunale di Mongrando in Euro 6,48 oltre IVA a pasto, di cui euro 6,42 soggetti a ribasso ed euro 0,06 di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
- nel caso in cui il Comune di Mongrando si dovesse avvalere dell'opzione di proroga per ulteriori due anni scolastici così come previsto negli atti del progetto, l'importo complessivo del servizio verrebbe così a determinarsi: ad € 1.822.485,28 Iva esclusa, di cui euro 820.118,38 come costi di manodopera (stimati nel 45% del costo del servizio), ed oltre 18.224,85 € di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
- le clausole negoziali sono contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto e nello schema di contratto, che si approvano con la presente e si allegano;
- ai sensi dell'art. 11 comma 2 e 3 del D.Lgs 36/2023, si indica che al personale impiegato nel servizio oggetto di appalto è applicato il seguente contratto collettivo nazionale: CCNL Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva Commerciale (codice alfanumerico: H05Y). Gli operatori economici possono indicare nella loro offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le medesime tutele di quello indicato dalla stazione appaltante;
- il contratto sarà stipulato, ai sensi e secondo le modalità di cui all'art. 18, comma 1, del D.Lgs. 36/2023, in forma pubblica amministrativa;
- la scelta del contraente avviene mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023 espletata su piattaforma telematica e-procurement SINTEL ed è svolta mediante criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 108 del D.Lgs. 36/2023, i cui requisiti di partecipazione e criteri di valutazione della procedura di gara di affidamento sono stabiliti nell'allegato alla presente determinazione, il quale è parte ed integrante.

RITENUTO di individuare i requisiti di partecipazione e i criteri di valutazione alla procedura aperta, meglio descritti e dettagliati nell'allegato alla presente determinazione, quale parte integrante e sostanziale;

DATO ATTO che:

- si assume, quale criterio di selezione, quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 108 comma 2, lett. a) del D. Lgs. 36/2023, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e sulla base dei criteri di valutazione indicati nell'allegato alla presente determinazione che è parte integrante e sostanziale del presente atto;
- la Stazione Appaltante potrà decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. La Gara sarà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta, purché valida;

TENUTO CONTO che il CIG relativo al servizio verrà acquisito dalla Centrale di Committenza qualificata L1/SF1 della Provincia di Biella;

ACCERTATO, ai sensi dell'art. 9 del D.L. 78/2009, che il programma dei pagamenti conseguente all'adozione del presente provvedimento è compatibile con i relativi stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica;

RILEVATO che l'adozione del provvedimento rientra tra le funzioni dirigenziali delegate al Responsabile del Servizio, ex art. 17 del D.Lgs. 165/2001 e s.m.i.;

VISTO l'art. 183, comma 9 del D.Lgs. 267/2000.

VISTO il D.Lgs. 118/2011 come modificato dal D.Lgs. 126/2014, contenente le nuove disposizioni di contabilità pubblica.

DATO ATTO che il Responsabile del Servizio, firmatario del presente atto, non si trova in posizione di conflitto di interesse e, pertanto, non sussiste un obbligo di astensione, nel presente procedimento, da parte del medesimo soggetto;

RITENUTO che l'istruttoria preordinata alla emanazione del presente atto consenta di attestare la regolarità e la correttezza di quest'ultimo ai sensi e per gli effetti di quanto dispone l'art. 147 bis del D.Lgs. 267/2000;

D E T E R M I N A

Per i motivi in premessa esposti:

1. di procedere, per le motivazioni dinanzi esposte, all'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Mongrando per gli anni scolastici 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31 con possibilità di proroga per ulteriori due anni scolastici 2031/2032 e 2032/2033, avvalendosi della Centrale di Committenza qualificata L1/Sf1 della Provincia di Biella, mediante procedura di gara aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023;
2. di approvare la documentazione progettuale redatta e sottoscritta dal Responsabile dell'Area Cultura Scolastica, Socio educativa-Assistenziale, Amministrativa e Sport del Comune di Mongrando, quale parte integrante e sostanziale della presente determinazione e così costituita:
 - Documento n.1 - Relazione tecnico illustrativa e quadro economico;
 - Documento n.2 - Capitolato Speciale d'Appalto;
 - Documento n.3 - Caratteristiche delle derrate alimentari con indicazioni delle frequenze di consumo settimanali e specifiche tecniche dei materiali a contatto con alimenti;
 - Documento n.4 - Elenco del personale impiegato dagli attuali appaltatori del servizio;
 - Documento n.5 - Schema di contratto.
 - Documento n.6 - D.U.V.R.I. redatto ai sensi del D.Lgs. 81/2008.
 - Requisiti di partecipazione e criteri di aggiudicazione della procedura di gara;
3. di stabilire che ai sensi degli artt. 15 e 62 comma 13 del D.Lgs. 36/2023 e così come previsto dal "Regolamento comunale per la ripartizione del fondo per svolgimento di funzioni tecniche da parte dei dipendenti pubblici nell'ambito di opere/lavori, servizi e forniture" approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 38 del 19/02/2026 e all'art. 5 della suddetta convenzione sottoscritta con la S.U.A.:
 - il Responsabile Unico del Progetto per la fase di progettazione e affidamento della procedura di gara, ai sensi dell'art.62, comma 13, del D.Lgs.36/2023 è il Dott. Antonino Salamone RUP della Centrale di Committenza qualificata L1/SF1 della Provincia di Biella;
 - il Collaboratore all'attività del RUP quale responsabile del procedimento e addetto alla gestione amministrativa dell'intervento per la fase di progettazione del servizio è individuato nella Responsabile dell'Area Cultura Scolastica, Socio educativa-Assistenziale, Amministrativa e Sport del Comune di Mongrando dott.ssa Stephanie Di Giusto;
 - il Responsabile del Procedimento per la fase di esecuzione è individuato nella Responsabile dell'Area Cultura Scolastica, Socio educativa-Assistenziale, Amministrativa e Sport del Comune di Mongrando dott.ssa Stephanie Di Giusto;
 - il Direttore dell'esecuzione del contratto per il Comune di Mongrando è la Sig.ra Ferrari Serena, dipendente del Comune di Mongrando assegnata al Servizio Istruzione;
 - con successivo atto amministrativo si provvederà all'individuazione degli ulteriori soggetti aventi specifiche funzioni in relazione all'appalto in epigrafe e all'assunzione dell'impegno di spesa relativo agli incentivi al personale dipendente e Fondo per l'innovazione previsti nel quadro economico ed ammontanti complessivamente ad € 13.147,93, ai fini dell'applicazione dell'art. 45 del d.lgs.n. 36/2023;
4. di dare mandato alla Centrale di Committenza della Provincia di Biella affinché proceda con l'espletamento della gara aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023, previa predisposizione degli atti necessari;

5. di dare atto che il criterio di aggiudicazione dell'offerta è quello economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 36/2023, secondo i requisiti e i criteri stabiliti nel documento allegato alla presente quale parte integrante e sostanziale;
6. di dare atto che il CIG (Codice Identificativo di Gara) verrà acquisito dalla Centrale di Committenza della Provincia di Biella;
7. di dare atto che le somme necessarie a finanziare l'affidamento del servizio per cinque anni scolastici 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31, al netto di opzioni di proroga contrattuale e altre forme di opzione o rinnovo, ammontano ad € 1.301.775,20 Iva esclusa, di cui euro 585.798,84 € come costi di manodopera (stimati nel 45% del costo del servizio), ed oltre 13.017,75 di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, quale importo del servizio, ed euro € 67.399,65 come somme a disposizione, e pertanto il quadro economico per l'affidamento del servizio viene così a determinarsi:

<i>FRUITORI DEL SERVIZIO</i>	<i>pasti presunti complessivi per due cinque anni scolastici 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31</i>	<i>importo pasto soggetto a ribasso</i>	<i>importo pasto oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (1% sull'importo complessivo pasto)</i>	<i>importo complessivo pasto</i>	<i>importo totale</i>
servizio ristorazione scolastica per scuole infanzia, scuola primaria e scuola secondaria I° grado di Mongrando	182.810	€ 6,07	€ 0,06	€ 6,13	€ 1.109.656,70
servizio ristorazione scolastica per Asilo nido comunale di Mongrando	29.925	€ 6,42	€ 0,06	€ 6,48	€ 192.118,50
Importo servizio per cinque anni scolastici (2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31)					€ 1.301.775,20
oneri per la sicurezza					€ 13.017,75
Importo servizio per cinque anni scolastici (2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31) comprensivo di oneri sicurezza					€ 1.314.792,95
Somme a disposizione dell'Amministrazione					
Iva 4% sull'importo del servizio per cinque anni scolastici (2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31)					€ 52.591,72
Incentivo funzioni tecniche art.45 D.lgs. 36/2023					€ 13.147,93
Costo gara ai sensi dell'art. 12 della Convenzione con la SUA					€ 1.000,00
Contributo ANAC					€ 660,00
totale somme a disposizione dell'Amministrazione					€ 67.399,65
IMPORTO TOTALE					€ 1.382.192,6

8. di dare altresì atto che il valore stimato dell'appalto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 14 comma 4 del D.Lgs. 36/2023, comprensivo del periodo di proroga contrattuale per ulteriori due anni scolastici 2031/2032 e 2032/2033, è pari ad € 1.822.485,28 Iva esclusa, di cui euro 820.118,38 come costi di manodopera (stimati nel 45% del costo del servizio), ed oltre 18.224,85 € di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, come di seguito specificato:

COSTI DEL SERVIZIO	
Servizio ristorazione scolastica per scuole infanzia, scuola primaria e scuola secondaria I° grado di Mongrando	1.109.656,70 €
Servizio ristorazione scolastica per Asilo nido comunale di Mongrando	192.118,50 €
A) Totale importo del servizio	1.301.775,20 €
di cui importo a base del servizio	715.976,36 €
di cui costo manodopera non soggetto a ribasso (45%)	585.798,84 €
oltre oneri sicurezza non soggetti a ribasso	13.017,75 €
Importo opzione di proroga contrattuale (ulteriori due anni scolastici) ai sensi dell'art.120 c.10 D.Lgs.36/2023	520.710,08 €
di cui importo a base del servizio	286.390,54 €
di cui costo manodopera non soggetto a ribasso (45%)	234.319,54 €
oltre oneri sicurezza non soggetti a ribasso	5.207,10 €
B) Totale valore proroga contrattuale	520.710,08 €
TOTALE VALORE DELL'APPALTO AI SENSI DELL'ART.14 COMMA 4 D.LGS.36/2023 COMPRESIVO DI PROROGA CONTRATTUALE (A+B)	1.822.485,28 €
di cui costo manodopera non soggetto a ribasso (45%)	820.118,38 €
oltre oneri sicurezza non soggetti a ribasso	18.224,85 €
TOTALE	1.840.710,13 €

9. di indicare, ai sensi dell'art. 17 comma 1 del D.Lgs. 36/2023 e dell'art. 192 del D.Lgs 267/2000, per la conclusione del contratto i seguenti elementi:
- con la stipula del contratto si intende perseguire il seguente fine: fornire il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni frequentanti i plessi scolastici siti nel Comune di Mongrando e per l'Asilo nido comunale per gli anni scolastici 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31 con possibilità di proroga per ulteriori due anni scolastici 2031/2032 e 2032/2033;
 - il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni frequentanti i plessi scolastici siti nel territorio comunale di Mongrando e per l'Asilo nido comunale per gli anni scolastici 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31 con possibilità di proroga per ulteriori due anni scolastici 2031/2032 e 2032/2033;
 - l'appalto avrà durata di cinque anni scolastici 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31 con possibilità di proroga per ulteriori due anni scolastici 2031/2032 e 2032/2033;
 - il valore economico presunto del servizio, per la durata contrattuale di cinque anni scolastici, ammonta ad € 1.301.775,20 Iva esclusa, di cui euro 585.798,84 € come costi di manodopera (stimati nel 45% del costo del servizio), ed oltre 13.017,75 di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
 - gli importi unitari a base di gara vengono determinati come segue:

- servizio ristorazione scolastica per scuole infanzia, scuola primaria e scuola secondaria I° grado di Mongrando in Euro 6,13 oltre IVA a pasto, di cui euro 6,07 soggetti a ribasso ed euro 0,06 di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
 - servizio ristorazione scolastica per Asilo nido comunale di Mongrando in Euro 6,48 oltre IVA a pasto, di cui euro 6,42 soggetti a ribasso ed euro 0,06 di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
- nel caso in cui il Comune di Mongrando si dovesse avvalere dell'opzione di proroga per ulteriori due anni scolastici così come previsto negli atti del progetto, l'importo complessivo del servizio verrebbe così a determinarsi: ad € 1.822.485,28 Iva esclusa, di cui euro 820.118,38 come costi di manodopera (stimati nel 45% del costo del servizio), ed oltre 18.224,85 € di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
 - le clausole negoziali sono contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto e nello schema di contratto, che si approvano con la presente e si allegano;
 - ai sensi dell'art. 11 comma 2 e 3 del D.Lgs 36/2023, si indica che al personale impiegato nel servizio oggetto di appalto è applicato il seguente contratto collettivo nazionale: CCNL Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva Commerciale (codice alfanumerico: H05Y). Gli operatori economici possono indicare nella loro offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le medesime tutele di quello indicato dalla stazione appaltante;
 - il contratto sarà stipulato, ai sensi e secondo le modalità di cui all'art. 18, comma 1, del D.Lgs. 36/2023, in forma pubblica amministrativa;
 - la scelta del contraente avviene mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023 espletata su piattaforma telematica e-procurement SINTEL ed è svolta mediante criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 108 del D.Lgs. 36/2023, i cui requisiti di partecipazione e criteri di valutazione della procedura di gara di affidamento sono stabiliti nell'allegato alla presente determinazione, il quale è parte ed integrante.
10. di dare atto che i requisiti di ordine generale di cui agli artt. 94-95 e 98 del D.Lgs. 36/2023, di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e capacità tecnica e professionale nonché i criteri di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con i relativi punteggi, sono indicati nel documento allegato alla presente determinazione, quale parte integrante e sostanziale;
 11. di prenotare la spesa di presunti € 1.367.384,67 Iva ed oneri sulla sicurezza inclusi relativa servizio di ristorazione scolastica del Comune di Mongrando per gli anni scolastici 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31 per il Bilancio esercizio 2026, 2027, 2028 e a seguire esercizi 2029, 2030 e 2031 così come attestato di copertura finanziaria allegato alla presente;
 12. di dare atto che la somma relativa all'affidamento del contratto di appalto in oggetto verrà formalmente impegnata con il provvedimento di aggiudicazione definitiva, dando atto che la somma è stanziata nel bilancio di previsione per l'anno 2026 e che la spesa presunta per gli anni successivi è stanziata sui bilanci degli anni a seguire;
 13. di dare atto che qualora il Comune di Mongrando esercitasse la facoltà di proroga, verrà formalmente impegnata la relativa somma necessaria che troverà copertura sul bilancio pluriennale 2031/2033;
 14. di dare altresì atto che, ai sensi dell'art. 120, comma 9 del d. Lgs.36/2023, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, l'appaltatore è tenuto all'esecuzione alle stesse condizioni originariamente previste;
 15. di dare atto che la presente costituisce decisione a contrarre per il Comune di Mongrando ai sensi dell'art. 17 comma 1 del D.Lgs. 36/2023 e dell'art. 192 del D.Lgs. 267/2000;
 16. di dare atto che per i costi diretti connessi allo svolgimento della procedura (contributo per l'Autorità di Vigilanza, quota dovuta alla SUA per l'espletamento della procedura di gara), si assumerà apposito impegno di spesa a favore della Provincia, ai sensi dell'art. 12, comma 5, della Convenzione per la gestione aggregata stipulata con la Provincia di Biella;

17. di dare atto che il Responsabile del Servizio, firmatario del presente atto, non si trova in posizione di conflitto di interesse e, pertanto, non sussiste un obbligo di astensione, nel presente procedimento, da parte del medesimo soggetto;
18. di attestare la regolarità e la correttezza del presente atto ai sensi e per gli effetti di quanto dispone l'art. 147 bis del D.Lgs. 267/2000;
19. di precisare che avverso il presente provvedimento è possibile presentare ricorso avanti il competente TAR PIEMONTE entro 30 (trenta) giorni dalla data della sua pubblicazione sull'Albo pretorio online comunale, ai sensi dell'art. 120, comma 5 del D.Lgs. 02.07.2010, n. 104 e s.m.i.
20. dispone la pubblicazione del presente provvedimento per 15 gg. all'Albo Pretorio.

Il Responsabile dell'Area
<i>STEPHANIE DI GIUSTO</i>

Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs. 82 del 2005 e ss.mm.ii.



COMUNE DI MONGRANDO

Provincia di Biella

AREA FINANZIARIA

Numero	Reg. Sett.	Data
80	7	17-03-2026
OGGETTO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MONGRANDO PER CINQUE ANNI SCOLASTICI CON POSSIBILITÀ DI PROROGA PER ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI. APPROVAZIONE ATTI DI GARA E DECISIONE A CONTRARRE.		

Visto di regolarità contabile e contestuale attestazione di copertura finanziaria:

Capitolo	Impegno	Importo (Anno corrente e succ.)	CIG/CUP
.	.	.	-
-			

IL RESPONSABILE DELL'AREA

Appone il visto in ordine alla regolarità contabile attestante la copertura finanziaria ai sensi e per gli effetti dell'art. 147-bis, comma 1, e dell'art. 151, comma 4, del decreto legislativo 18 agosto 2000 n. 267 e ss.mm.ii. Inoltre, in riferimento alla determinazione sopra specificata, si è atto altresì della copertura monetaria alla data odierna.

Eventuali note e proscrizioni:

IL RESPONSABILE DELL'AREA FINANZIARIA

SASSO PAOLA

Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi dell'art.24 del D.Lgs. n.82/2005 e ss.mm.ii.



COMUNE DI MONGRANDO

Provincia di Biella

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Determinazione n. 80 del 17-03-2026

OGGETTO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MONGRANDO PER CINQUE ANNI SCOLASTICI CON POSSIBILITÀ DI PROROGA PER ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI. APPROVAZIONE ATTI DI GARA E DECISIONE A CONTRARRE.

Il sottoscritto Responsabile della Pubblicazione, certifica che il provvedimento viene pubblicato all'Albo Pretorio online consultabile sul Sito Ufficiale dell'Ente dal 17-03-2026 per giorni 15 consecutivi.

Mongrando, lì 17-03-2026

Il Responsabile della Pubblicazione
DI GIUSTO STEPHANIE



COMUNE DI MONGRANDO

Provincia di BIELLA

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE
SCUOLE DI MONGRANDO E L'ASILO NIDO
COMUNALE PER CINQUE ANNI SCOLASTICI
(2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31)
CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER ULTERIORI
DUE ANNI SCOLASTICI (2031/32-2032/33)**

COMUNE DI MONGRANDO

Indirizzo: VIA ROMA N.40 – 13888 MONGRANDO

C.F./P.IVA: 00392750022

Tel. 015 666262 (int.3 per Ufficio Istruzione)

Email: istruzione@comune.mongrando.bi.it

PEC: mongrando@pec.ptbiellese.it



Elaborato

**RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA E
QUADRO ECONOMICO**

Documento n.1

DATI RIASSUNTIVI

Oggetto dell'affidamento	Servizio di Ristorazione scolastica per le scuole di Mongrando e l'Asilo Nido comunale per cinque anni scolastici (2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31) con possibilità di proroga per ulteriori due anni scolastici (2031/32-2032/33)
Amministrazione aggiudicatrice	Comune di Mongrando
Centrale di committenza qualificata	Stazione Unica Appaltante della Provincia di Biella
Tipo di affidamento	Contratto di appalto
CPV	55524000-9
Durata del contratto	Dal 01/09/2026 al 31/07/2031 con possibilità di proroga per ulteriori due anni scolastici 2031/32-2032/33
Importo del contratto per cinque anni scolastici (2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31)	1.301.775,20 al netto Iva, oltre 13.017,75 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
Importo del contratto, ai sensi dell'art. 14 comma 4 del D.lgs. 36/2023, complessivo della proroga contrattuale	1.822.458,28 al netto Iva, oltre 18.224,85 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
Modalità di affidamento	Procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs 36/2023
Criterio di aggiudicazione	Offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ex art. 108 comma 1 del D.Lgs. 36/2023, secondo i seguenti criteri: a) Offerta tecnica: punti 70; b) Offerta economica: punti 30.
RUP della fase di progettazione ed affidamento	Dr. Antonino Salamone
RUP della fase esecuzione	Dr.ssa Stephanie Di Giusto
DEC	Sig.ra Serena Ferrari

Premessa

Il servizio di ristorazione scolastica, considerato di natura essenziale, per il Comune di Mongrando rappresenta un componente fondamentale dell'offerta formativa locale. Esso garantisce la possibilità di frequentare la scuola a tempo pieno e di svolgere i rientri pomeridiani obbligatori, rispondendo concretamente alle esigenze lavorative e organizzative delle famiglie del territorio.

L'obiettivo centrale del servizio è favorire il pieno adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando l'accesso e la frequenza di bambini e ragazzi al sistema d'istruzione del territorio, articolato in una rete completa di servizi che comprende:

- un Asilo Nido comunale sito in Via Guglielmo Marconi n.12;
- una Scuola dell'Infanzia (Ceresane) sita in Via Guglielmo Marconi n.14 ed una Scuola dell'Infanzia (Curanuova) sita in Via alle Scuole n.5;
- una Scuola Primaria sita in Via alle Scuole n.3;
- una Scuola Secondaria di primo grado (G. Boggiani) sita in Via Enrico Giovanni n.1.

La qualità del servizio a Mongrando è supportata da una gestione logistica diversificata e attenta, grazie alla presenza dei seguenti locali di proprietà comunale :

- A. una cucina interna presso l'Asilo Nido comunale (Via G. Marconi n.12);
- B. un centro cottura presso lo stabile della Scuola Primaria (Via alle Scuole n.3);
- C. un locale refettorio, attiguo al centro cottura sito presso lo stabile della Scuola Primaria, destinato ad ospitare gli alunni della Scuola Primaria e della Scuola dell'Infanzia di Curanuova (entrambe le scuole presentano accesso diretto al refettorio attraverso passaggio interno);

- D. un locale refettorio collocato presso la Scuola dell'Infanzia di Ceresane destinato ad ospitare i bambini frequentanti la medesima scuola (locale non ad uso esclusivo del servizio di refezione scolastica-in quanto trattasi di locale polivalente all'interno delle sezioni) (Via G. Marconi n.14) e attiguo locale porzionatura pasti ad uso esclusivo dell'appaltatore;
- E. un locale refettorio collocato presso lo stabile della Scuola Secondaria di 1° grado G. Boggiani, destinato ad ospitare gli studenti della medesima scuola, oltre alle classi quinte della scuola primaria (in caso di necessità nel rispetto della capienza locali del refettorio della scuola primaria) (Via E. Giovanni n.1);
- F. locali ad uso refettorio (locale non ad uso esclusivo del servizio di refezione scolastica-in quanto trattasi di locale polivalente all'interno delle sezioni) all'interno dell'Asilo Nido comunale.

Il locali di cui al punto A), B), C) e parte del punto D) verranno messi a disposizione alla ditta aggiudicataria unitamente a tutte le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari allo svolgimento del servizio.

La durata del nuovo affidamento è da intendersi per il periodo che va da settembre 2026 al luglio 2031 per seguenti anni scolastici: 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31, prevedendo inoltre la possibilità di proroga per ulteriori due anni scolastici 2031/32-2032/33.

Il servizio si articola come segue:

Scuola	Destinatari pasti	Sede preparazione pasto	Sede consumazione	Modalità servizio
Asilo Nido comunale	Bambini frequentanti (età 6 mesi – 3 anni) e personale educativo in servizio	Cucina interna Asilo nido (punto A-premessa)	Spazio temporaneamente dedicato all'interno di ciascuna delle due sezioni	Servizio al tavolo
Scuola Infanzia Ceresane	Alunni della scuola e personale docente in servizio	Centro Cottura (punto B-premessa) – pasto veicolato al refettorio* per la consumazione	Refettorio interno al plesso	Servizio al tavolo
Scuola Infanzia Curanuova	Alunni della scuola e personale docente in servizio	Centro Cottura (punto B-premessa)	Refettorio collocato nello stabile della Scuola Primaria (punto C-premessa)	Servizio al tavolo
Scuola Primaria	Alunni della scuola e personale docente in servizio	Centro Cottura (punto B-premessa)	Refettorio collocato nello stabile della Scuola Primaria (punto C-premessa)	Servizio mediante linea self service (servizio al banco)
Scuola Secondaria 1° grado	Studenti e personale docente in servizio (e in caso di necessità alunni delle classi quinte dalla Scuola Primaria)	Centro Cottura (punto B-premessa) pasto veicolato al refettorio* per la consumazione	Refettorio collocato presso lo stabile della Scuola Secondaria 1° grado (punto E-premessa)	Servizio mediante linea self service (servizio al banco)

(*) Questa modalità, nel pieno rispetto della catena caldo-freddo, permette di offrire un pasto equilibrato e sicuro anche in strutture che non dispongono di una propria cucina autonoma, garantendo lo stesso standard qualitativo previsto per gli altri plessi del Comune.

Il momento del pranzo non si limita alla fornitura di pasti sicuri sotto il profilo igienico-sanitario e bilanciati dal punto di vista nutrizionale, ma costituisce un'estensione della didattica: è un'occasione di socialità, condivisione e educazione alimentare. Attraverso il consumo del pasto in comune, gli alunni hanno l'opportunità di scoprire nuovi sapori, conoscere le caratteristiche degli alimenti e acquisire stili di vita sani.

In linea con le recenti "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" approvate con l'Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 7 ottobre 2021 e pubblicate nella G.U. n. 269 del 11 novembre 2021", il Comune di Mongrando promuove la ristorazione come un fondamentale momento educativo che accompagna la crescita dei minori — sin dal nido — verso abitudini alimentari equilibrate e consapevoli.

Alla luce di ciò, è quindi indispensabile che il servizio venga svolto da imprese di ristorazione qualificate e specializzate nella preparazione, distribuzione e nel trasporto dei pasti.

Il Comune di Mongrando, non disponendo di personale e mezzi idonei ad effettuare il servizio di refezione scolastica degli alunni frequentanti le Scuole presenti sul territorio di competenza, intende affidare il servizio in oggetto ad una Ditta esterna specializzata nel settore.

Attraverso l'appalto pubblico il Comune ritiene si possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Il servizio è finanziato con fondi comunali e con le quote di compartecipazione versate dai fruitori del servizio sulla base dei criteri e delle tariffe approvate con provvedimento della Giunta Comunale.

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto principale il servizio di ristorazione scolastica comprendente l'approvvigionamento e la conservazione degli alimenti, la preparazione, il trasporto, la consegna e la somministrazione dei pasti agli studenti ed insegnanti delle scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di primo grado ed ai bambini ed agli educatori dell'Asilo Nido comunale del Comune di Mongrando e nello specifico per i seguenti plessi:

- Asilo Nido comunale sito in Via Guglielmo Marconi n.12;
- Scuola dell'Infanzia f.ne Ceresane sita in Via Guglielmo Marconi n.14;
- Scuola dell'Infanzia f.ne Curanuova sita in Via alle Scuole n.5;
- Scuola Primaria sita in Via alle Scuole n.1;
- Scuola Secondaria di primo grado (G. Boggiani) sita in Via Enrico Giovanni n.1.

Il capitolato speciale d'appalto è improntato a criteri di qualità ed in esso sono contenute tutte le clausole essenziali cui l'impresa aggiudicataria dovrà attenersi per la gestione ottimale del servizio, nel rispetto dei vigenti Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, così come previsto dagli artt. 57 e 130 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i.

Sopralluogo

Data la peculiarità del servizio oggetto di appalto, è obbligatorio, a pena di esclusione, effettuare, ai sensi dell'art. 92 del D.lgs. 36/2023, il sopralluogo dei locali adibiti a centro cottura al fine di valutare la prestazione richiesta e formulare un'offerta seria, attendibile e consapevole. In tal senso, l'obbligo di sopralluogo assume un ruolo sostanziale e non meramente formale per la formulazione dell'offerta in quanto è volto a garantire una completa ed esaustiva conoscenza dello stato dei luoghi. Il gestore uscente è esonerato dalla presentazione della dichiarazione.

Determinazione dell'importo posto a base di gara

Il valore stimato dell'appalto è stato calcolato sulla base del prezzo unitario a base d'asta per il singolo pasto fissato:

- in **euro 6,13 oltre IVA** (di cui euro 0,06 come oneri di sicurezza non soggetti a ribasso) , comprensivo di tutte le voci di costo, moltiplicato per il relativo numero di pasti da somministrare*, per il servizio di ristorazione a favore delle scuole dell'infanzia, della primaria e della secondaria di I° grado;
- in **euro 6,48 oltre IVA** (di cui euro 0,06 come oneri di sicurezza non soggetti a ribasso) , comprensivo di tutte le voci di costo, moltiplicato per il relativo numero di pasti da somministrare*, per il servizio di ristorazione a favore dell'Asilo nido comunale;

(*) il numero di pasti da somministrare è determinato in base al numero di iscritti al servizio sui dati storici reali meglio precisati all'interno del capitolato speciale d'appalto.

Nello specifico, il numero dei pasti stimato da fornire in riferimento ai servizi di ristorazione oggetto d'appalto per il periodo contrattuale (01 settembre 2026 – 31 luglio 2031) è il seguente:

Servizio	n. pasti stimati per n.5 anni scolastici
servizio ristorazione scolastica per scuole infanzia, scuola primaria e scuola secondaria I° grado di Mongrando	182.810
servizio ristorazione scolastica per Asilo nido comunale di Mongrando	29.925

FRUITORI DEL SERVIZIO	PASTI PRESUNTI COMPLESSIVI PER CINQUE A.S. 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31	IMPORTO PASTO SOGGETTO A RIBASSO	IMPORTO PASTO ONERI DI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO (1% SULL'IMPORTO COMPLESSIVO PASTO)	IMPORTO COMPLESSIVO PASTO	IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO PER CINQUE A.S. 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31
servizio ristorazione scolastica per scuole infanzia, scuola primaria e scuola secondaria I° grado di Mongrando	182.810	€ 6,07	€ 0,06	€ 6,13	€ 1.109.656,70
servizio ristorazione scolastica per Asilo nido comunale di Mongrando	29.925	€ 6,42	€ 0,06	€ 6,48	€ 192.118,50
Totale importo a base d'asta per cinque anni scolastici					€ 1.301.775,20
Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso					€ 13.017,75

Il valore stimato presunto dell'appalto per il periodo contrattuale dal 01 settembre 2026 al 31 luglio 2031 (cinque anni scolastici) è pari a € **1.301.775,20** Iva esclusa, di cui euro 585.798,84 € come costi di manodopera (stimati nel 45% del costo del servizio), ed oltre 13.017,75 di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Come precisato nell'art. 14 comma 4 del D.lgs. 36/2023 "Il calcolo dell'importo stimato di un appalto pubblico di lavori, servizi e forniture è basato sull'importo totale pagabile, al netto dell'imposta sul valore aggiunto (IVA), valutato dalla stazione appaltante. Il calcolo tiene conto dell'importo massimo stimato, ivi compresa qualsiasi forma di eventuali opzioni o rinnovi del contratto esplicitamente stabiliti nei documenti di gara. Quando la stazione appaltante prevede premi o pagamenti per i candidati o gli offerenti, ne tiene conto nel calcolo dell'importo stimato dell'appalto."

Pertanto, essendo prevista negli atti di gara la facoltà di prorogare il contratto per ulteriori due anni scolastici (2031/2032 e 2032/2033), si precisa che il valore stimato dell'appalto comprensivo del periodo di proroga contrattuale è pari ad € **1.822.485,28** Iva esclusa, di cui € 820.118,38 come costi di manodopera (stimati nel 45% del costo del servizio), ed oltre € 18.224,85 di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Ai sensi dell'art. 120, comma 9 del d. Lgs.36/2023, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, l'appaltatore è tenuto all'esecuzione alle stesse condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Pertanto **il valore stimato dell'appalto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 14 comma 4 del D.lgs. 36/2023, comprensivo del periodo di proroga contrattuale è pari ad € 1.822.485,28 Iva esclusa, di cui € 820.118,38** come costi di manodopera (stimati nel 45% del costo del servizio), ed oltre € 18.224,85 di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, come di seguito specificato:

COSTI DEL SERVIZIO	
Servizio ristorazione scolastica per scuole infanzia, scuola primaria e scuola secondaria I° grado di Mongrando	1.109.656,70 €
Servizio ristorazione scolastica per Asilo nido comunale di Mongrando	192.118,50 €
A) Totale importo del servizio	1.301.775,20 €
di cui importo a base del servizio	715.976,36 €
di cui costo manodopera non soggetto a ribasso (45%)	585.798,84 €
oltre oneri sicurezza non soggetti a ribasso	13.017,75 €
Importo opzione di proroga contrattuale (ulteriori due anni scolastici) ai sensi dell'art.120 c.10 D.Lgs.36/2023	520.710,08
di cui importo a base del servizio	286.390,54 €

di cui costo manodopera non soggetto a ribasso (45%)	234.319,54 €
oltre oneri sicurezza non soggetti a ribasso	5.207,10 €
B) Totale valore proroga contrattuale	520.710,08 €
TOTALE VALORE DELL'APPALTO AI SENSI DELL'ART.14 COMMA 4 D.LGS.36/2023 COMPRESIVO DI PROROGA CONTRATTUALE (A+B)	1.822.485,28 €
di cui costo manodopera non soggetto a ribasso (45%)	820.118,38 €
oltre oneri sicurezza non soggetti a ribasso	18.224,85 €
TOTALE	1.840.710,13 €

Quadro economico

FRUITORI DEL SERVIZIO	<i>pasti presunti complessivi per due cinque anni scolastici 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31</i>	<i>importo pasto soggetto a ribasso</i>	<i>importo pasto oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (1% sull'importo complessivo pasto)</i>	<i>importo complessivo pasto</i>	<i>importo totale</i>
servizio ristorazione scolastica per scuole infanzia, scuola primaria e scuola secondaria 1° grado di Mongrando	182.810	€ 6,07	€ 0,06	€ 6,13	€ 1.109.656,70
servizio ristorazione scolastica per Asilo nido comunale di Mongrando	29.925	€ 6,42	€ 0,06	€ 6,48	€ 192.118,50
Importo servizio per cinque anni scolastici (2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31)					€ 1.301.775,20
oneri per la sicurezza					€ 13.017,75
Importo servizio per cinque anni scolastici (2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31) comprensivo di oneri sicurezza					€ 1.314.792,95
Somme a disposizione dell'Amministrazione					
Iva 4% sull'importo del servizio per cinque anni scolastici (2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31)					€ 52.591,72
Incentivo funzioni tecniche art.45 D.lgs. 36/2023					€ 13.147,93
Costo gara ai sensi dell'art. 12 della Convenzione con la SUA					€ 1.000,00
Contributo ANAC					€ 660,00
totale somme a disposizione dell'Amministrazione					€ 67.399,65
IMPORTO TOTALE					€ 1.382.192,6



COMUNE DI MONGRANDO

Provincia di BIELLA

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE
SCUOLE DI MONGRANDO E L'ASILO NIDO
COMUNALE PER CINQUE ANNI SCOLASTICI
(2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31)
CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER ULTERIORI
DUE ANNI SCOLASTICI (2031/32-2032/33)**

COMUNE DI MONGRANDO

Indirizzo: VIA ROMA N.40 – 13888 MONGRANDO

C.F./P.IVA: 00392750022

Tel. 015 666262 (int.3 per Ufficio Istruzione)

Email: istruzione@comune.mongrando.bi.it

PEC: mongrando@pec.ptbiellese.it



Elaborato	CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO	Documento n.2
-----------	--------------------------------------	---------------

INDICE

TITOLO I – OGGETTO DEL CONTRATTO

- ART. 1** OGGETTO DELL'APPALTO ED AMBITO APPLICATIVO DI RIFERIMENTO
- ART. 2** DURATA DELL'APPALTO
- ART. 3** QUANTIFICAZIONE ECONOMICA ED IMPORTO DEL SERVIZIO
- ART. 4** VARIAZIONI AL CONTRATTO
- ART. 5** REVISIONE DEI PREZZI

TITOLO II: CENTRO COTTURA E GESTIONE DELLE EMERGENZE

- ART.6** STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI AFFIDATI DALL'AMINISTRAZIONE COMUNALE ALLA DITTA AGGIUDICATARIA – ONERI
- ART.7** VERBALE DI CONSEGNA DEI LOCALI ED INVENTARIO
- ART. 8** GESTIONE DELLE EMERGENZE
- ART. 9** GESTIONE DI EMERGENZE SANITARIE
- ART. 10** ACCESSI

TITOLO III – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

- ART. 11** UBICAZIONE DEI REFETTORI/CUCINE – CALENDARIO E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA
- ART. 12** GESTIONE DEL SERVIZIO
- ART. 13** PIATTAFORMA DI GESTIONE PASTI TELEMATICA (INFORMATIZZATA)

TITOLO IV: MENU' E CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

- ART. 14** CARATTERISTICHE DEL MENU'
- ART. 14.1** CESTINI FREDDI – SACCO GITA
- ART. 14.2** PRESTAZIONI INTEGRATIVE GRATUITE (Asilo Nido)
- ART. 15** DIETE SPECIALI O ETICHE
- ART. 16** DIETA IN BIANCO
- ART. 17** VARIAZIONE DEL MENU'
- ART. 18** CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
- ART. 19** APPROVVIGIONAMENTO E RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME
- ART. 20** CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
- ART. 21** DIVIETO DI RICICLO

TITOLO V: MANIPOLAZIONE E COTTURA

- ART. 22** OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE
- ART. 23** PENTOLAME PER LA COTTURA
- ART. 24** COTTURA
- ART. 25** PREPARAZIONE PIATTI FREDDI
- ART. 26** LINEA REFRIGERATA
- ART. 27** CONDIMENTI
- ART. 28** MANUALE DI AUTOCONTROLLO – CONTROLLI DI IGIENE

TITOLO VI: TRASPORTO DEI PASTI

- ART. 29** CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI
- ART. 30** MEZZI DI TRASPORTO E PIANO DEI TRASPORTI

TITOLO VII: DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- ART. 31** DISTRIBUZIONE DEI PASTI
- ART. 32** INFORMAZIONE AGLI UTENTI E PIATTO CAMPIONE

TITOLO VIII: GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E CONTROLLO DELLA QUALITA'

- ART. 33** PREVENZIONE DEGLI SPRECHI
- ART. 34** RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI
- ART. 35** VERIFICA DELLA QUALITA'

TITOLO IX: SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

- ART. 36** CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI PULIZIA
- ART. 37** INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE
- ART. 38** GESTIONE DEI RIFIUTI

TITOLO X: PERSONALE E NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

- ART. 39** PERSONALE
- ART. 40** FORMAZIONE DEL PERSONALE
- ART. 41** CLAUSOLA SOCIALE
- ART. 42** SICUREZZA E D.U.V.R.I.

TITOLO XI: ONERI E ASSICURAZIONI A CARICO DELL'APPALTATORE E DEL COMUNE

- ART. 43** RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI
- ART. 44** GARANZIA DEFINITIVA
- ART. 45** SUBAPPALTO
- ART. 46** FATTURAZIONE E PAGAMENTO
- ART. 47** DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO
- ART. 48** ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE ED EFFETTO OBBLIGATORIO DEL CONTRATTO
- ART. 49** PENALITÀ
- ART. 50** RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

TITOLO XII: DISPOSIZIONI FINALI

- ART. 51** RECESSO
- ART. 52** DOMICILIO DELL'APPALTATORE
- ART. 53** CONTROVERSIE
- ART. 54** RINVIO
- ART.55** NOMINA DEL RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO EX ART. 28 GDPR
- ART.56** INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI EX ART. 13 GDPR

TITOLO I – OGGETTO DEL CONTRATTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO ED AMBITO APPLICATIVO DI RIFERIMENTO

1. L'appalto ha per oggetto principale il servizio di ristorazione scolastica comprendente l'approvvigionamento e la conservazione degli alimenti, la preparazione, il trasporto, la consegna e la somministrazione dei pasti agli studenti ed insegnanti delle scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di primo grado ed ai bambini ed agli educatori dell'Asilo Nido comunale del Comune di Mongrando.
2. I servizi oggetto d'appalto, nelle loro linee essenziali, comprendono:
 - a) la preparazione dei pasti presso il centro cottura sito in Via alle Scuole n.3-Mongrando(presso lo stabile della Scuola Primaria) per le scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di primo grado, il trasporto, la distribuzione dei pasti, il riordino e la pulizia dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti nonché delle attrezzature utilizzate, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori, il ritiro e lavaggio, dai locali di consumo del pasto, il tutto come meglio specificato nei successivi articoli del presente capitolato;
 - b) la preparazione dei pasti presso il centro cottura sito in Via G. Marconi n.12-Mongrando(presso lo stabile dell'Asilo nido comunale) per l'Asilo nido comunale, la distribuzione dei pasti, il riordino e la pulizia dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti nonché delle attrezzature utilizzate, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori, il ritiro e lavaggio, dai locali di consumo del pasto, il tutto come meglio specificato nei successivi articoli del presente capitolato.
3. Sono, inoltre, comprese nell'appalto tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, ed, in particolare, l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, l'utilizzo delle risorse umane e strumentali necessarie, la pulizia e la manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature.
4. Il servizio di ristorazione in oggetto è regolato, oltre che dal presente capitolato, dalle norme vigenti in materia di igiene e somministrazione degli alimenti, dalle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dal Ministero della Salute, dalla Regione Piemonte e dall'Azienda Sanitaria Locale di Biella, nonché ispirato alle proposte operative per la ristorazione scolastica pubblicate dalla Regione Piemonte. Per quanto concerne, in particolare, i pasti da preparare per l'Asilo Nido comunale e la scuola dell'infanzia, specifica attenzione deve essere posta alle Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica, emanate dal Ministero della Salute nel 2017.
5. Il servizio deve altresì osservare le disposizioni emanate nell'ambito del "Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP)" e garantire, ai sensi dell'art. 57, c. 2 del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36, il rispetto dei **Criteri Ambientali Minimi** di cui al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020). Per quanto concerne la predisposizione dei menù, inoltre, il servizio tiene conto delle Linee guida per una sana alimentazione, aggiornate nel 2018 dal CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari con personalità giuridica di diritto pubblico, vigilato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf).
6. Nello specifico delle indicazioni per la predisposizione dei menù, per le grammature riferite alle diverse fasce d'età, fondamentale è il riferimento alle nuove Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica della Regione Piemonte, elaborate dalla Commissione Regionale Nutrizione, datate marzo 2024.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

1. Il contratto avrà decorrenza dall'anno scolastico 2026/2027, ossia dal 01 settembre 2026, e avrà termine con la fine dell'anno scolastico 2030/2031, ossia al 31/07/2031, con possibilità di proroga per ulteriori due anni scolastici 2031/32-2032/33.
2. Qualora la decorrenza effettiva del servizio slitti temporalmente in avanti, in ragione delle procedure di gara, il contratto prevederà una diversa data di inizio del servizio e l'importo economico contrattuale sarà ridefinito sulla base dell'effettivo periodo contrattuale.
3. Lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica avverrà, secondo il calendario scolastico annuale stabilito dalle competenti autorità, dal mese di settembre a quello di giugno dell'anno successivo. I calendari scolastici potranno variare da scuola a scuola, nel rispetto della normativa sull'autonomia scolastica.

4. L'Amministrazione comunale avrà cura di comunicare con congruo anticipo il giorno di inizio e i calendari di effettuazione del servizio.
5. Per il servizio di ristorazione scolastica sono esclusi dall'ambito temporale del servizio tutti i giorni di sospensione delle attività scolastiche (festività, vacanze natalizie e pasquali, elezioni, referendum, scioperi del personale scolastico o altra causa da cui derivi la sospensione totale o parziale delle attività scolastiche, ecc.).
6. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di prorogare il contratto alla sua scadenza per un periodo pari ad ulteriori due anni scolastici agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto iniziale.
7. Il Comune esercita tale facoltà comunicandola alla ditta aggiudicataria mediante lettera inviata a mezzo posta elettronica certificata con un preavviso di almeno 90 giorni naturali e consecutivi prima dell'inizio delle attività previste dal capitolato.
8. In tal caso la ditta aggiudicataria è tenuta all'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto agli stessi prezzi, patti e condizioni.
9. La durata contrattuale, ai sensi dell'art. 120 comma 11 del D.lgs. 36/2023, potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie all'individuazione del nuovo contraente. In tal caso, l'affidatario sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni, previsti dal contratto.
10. Ai sensi dell'art. 17 comma 9 del D. Lgs. 36/2023, l'Appaltatore si impegna a rendere il servizio a partire dall'inizio dell'anno scolastico 2026/2027 o comunque nella data richiesta dal Committente e comunicata con congruo anticipo, anche in pendenza della stipula del contratto, dando atto che la ristorazione scolastica è servizio strettamente connesso al diritto allo studio. Nel caso di mancata stipulazione, l'operatore economico avrà diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni dei servizi già eseguite.
11. L'Amministrazione Comunale, si riserva altresì, in base all'art. 120, comma 9 del D.lgs. n. 36/2023, la facoltà di variare le prestazioni poste a base di gara in aumento o in diminuzione fino a concorrenza del quinto dell'importo contrattuale. In tal caso, la Stazione Appaltante potrà imporre all'aggiudicatario l'esecuzione alle condizioni originariamente previste, senza che quest'ultimo possa far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 3 – QUANTIFICAZIONE ECONOMICA ED IMPORTO DEL SERVIZIO

1. Il valore stimato dell'appalto è stato calcolato sulla base del prezzo unitario a base d'asta per il singolo pasto fissato:
 - in **euro 6,13 oltre IVA** (di cui euro 0,06 come oneri di sicurezza non soggetti a ribasso), comprensivo di tutte le voci di costo, moltiplicato per il relativo numero di pasti da somministrare, per il servizio di ristorazione a favore delle scuole dell'infanzia, della primaria e della secondaria di 1° grado;
 - in **euro 6,48 oltre IVA** (di cui euro 0,06 come oneri di sicurezza non soggetti a ribasso), comprensivo di tutte le voci di costo, moltiplicato per il relativo numero di pasti da somministrare, per il servizio di ristorazione a favore dell'Asilo nido comunale;
- Il numero di pasti è determinato in base al numero di iscritti ai servizi sui dati storici reali meglio precisati al successivo art. 11 del presente capitolato.

FRUITORI DEL SERVIZIO	PASTI PRESUNTI COMPLESSIVI PER CINQUE A.S. 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31	IMPORTO PASTO SOGGETTO A RIBASSO	IMPORTO PASTO ONERI DI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO (1% SULL'IMPORTO COMPLESSIVO PASTO)	IMPORTO COMPLESSIVO PASTO	IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO PER CINQUE A.S. 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31
servizio ristorazione scolastica per scuole infanzia, scuola primaria e scuola secondaria 1° grado di Mongrando	182.810	€ 6,07	€ 0,06	€ 6,13	€ 1.109.656,70

servizio ristorazione scolastica per Asilo nido comunale di Mongrando	29.925	€ 6,42	€ 0,06	€ 6,48	€ 192.118,50
Totale importo a base d'asta per cinque anni scolastici					€ 1.301.775,20
Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso					€ 13.017,75

2. Il valore stimato presunto dell'appalto per il periodo contrattuale dal 01 settembre 2026 al 31 luglio 2031 (cinque anni scolastici) è pari a € 1.301.775,20 Iva esclusa, di cui € 585.798,84 come costi di manodopera (stimati nel 45% del costo del servizio), ed oltre € 13.017,75 di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.
3. Qualora il Comune di Mongrando si avvallesse della facoltà, prevista dal precedente art. 2 comma 6, di prorogare il contratto per ulteriori due anni scolastici (2031/2032 e 2032/2033), si indica, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 14 comma 4 del D.Lgs. 36/2023, il valore stimato dell'appalto comprensivo del periodo di proroga contrattuale è pari ad € 1.822.485,28 Iva esclusa, di cui euro € 820.118,38 come costi di manodopera (stimati nel 45% del costo del servizio), ed oltre € 18.224,85 di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, come di seguito specificato:

COSTI DEL SERVIZIO	
Servizio ristorazione scolastica per scuole infanzia, scuola primaria e scuola secondaria 1° grado di Mongrando	1.109.656,70 €
Servizio ristorazione scolastica per Asilo nido comunale di Mongrando	192.118,50 €
A) Totale importo del servizio	1.301.775,20 €
di cui importo a base del servizio	715.976,36 €
di cui costo manodopera non soggetto a ribasso (45%)	585.798,84 €
oltre oneri sicurezza non soggetti a ribasso	13.017,75 €
Importo opzione di proroga contrattuale (ulteriori due anni scolastici) ai sensi dell'art.120 c.10 D.Lgs.36/2023	520.710,08
di cui importo a base del servizio	286.390,54 €
di cui costo manodopera non soggetto a ribasso (45%)	234.319,54 €
oltre oneri sicurezza non soggetti a ribasso	5.207,10 €
B) Totale valore proroga contrattuale	520.710,08 €
TOTALE VALORE DELL'APPALTO AI SENSI DELL'ART.14 COMMA 4 D.LGS.36/2023 COMPRESIVO DI PROROGA CONTRATTUALE (A+B)	1.822.485,28 €
di cui costo manodopera non soggetto a ribasso (45%)	820.118,38 €
oltre oneri sicurezza non soggetti a ribasso	18.224,85 €
TOTALE	1.840.710,13 €

4. Si precisa che i valori sopra indicati corrispondono ad una cifra presunta e, pertanto, gli importi a base d'asta non determinano in alcun caso vincolo da parte della Stazione Appaltante nei confronti dell'aggiudicatario, avendo appunto valore indicativo.
5. L'utilizzo del Centro cottura si intende unicamente concesso per la produzione di pasti destinati ai servizi oggetto del presente appalto. Pertanto, il confezionamento di pasti extracontrattuali destinati ad altre destinazioni è subordinato al nulla osta dell'Amministrazione comunale ed al riconoscimento di un costo unitario a pasto da concordare tra le parti. In ogni caso, tale produzione è secondaria e non può limitare, interferire o diminuire il tempo dedicato e la qualità dei pasti oggetto del presente appalto.

ART. 4 – VARIAZIONI AL CONTRATTO

1. Nessuna variazione al contratto può essere introdotta dall'Appaltatore, se non preventivamente approvata dalla Stazione Appaltante e le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta.
2. L'Appaltatore si impegna ad eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale, non comportanti maggiori oneri per l'esecutore e che siano ritenute opportune dalla Stazione Appaltante a fini di miglioramento o migliore funzionalità del servizio oggetto dell'affidamento.
3. Ai sensi dell'art. 120, comma 9 D. Lgs. 36/2023, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'Appaltatore è tenuto all'esecuzione alle stesse condizioni previste dal contratto originario. In tal caso l'Appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 5 – REVISIONE DEI PREZZI

1. Ai sensi di quanto previsto dall'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi saranno aggiornati su richiesta dell'Appaltatore o su iniziativa della Stazione Appaltante, nella misura dell'ottanta per cento della variazione eccedente il 5%, in relazione alle prestazioni da eseguire.
2. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi relativi ai servizi oggetto di appalto, per cui è stato individuato il CPV 55524000-9 - Servizi di Ristorazione scolastica Istat [01] che individua la variazione dei prezzi al consumo di "Prodotti alimentari e bevande analcoliche", l'indice generale senza tabacchi [00ST] e l'indice di retribuzione contrattuali orarie [562] per i dipendenti nel settore di "Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione".
3. Di seguito i pesi adottati per il sistema ponderato di indici:
 - Indice cod. 01 20/100
 - Indice cod. 00ST 20/100
 - Indice cod. 562 60/100
4. Gli indici saranno monitorati con cadenza semestrale, avendo quale riferimento il valore rilevato nel mese di aggiudicazione. In caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione.
5. Nel caso in cui la Stazione Appaltante rilevi che sia dovuto un compenso revisionale:
 - Se risulta a favore dell'Appaltatore, liquidata lo stesso a seguito di presentazione di regolare fattura;
 - Se risulta a favore della Stazione Appaltante, la stessa terrà conto dell'importo nei successivi pagamenti, trattenendo le somme dovute.

TITOLO II: CENTRO COTTURA E GESTIONE DELLE EMERGENZE

ART. 6 - STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI AFFIDATI DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ALLA DITTA AGGIUDICATARIA – ONERI

1. Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione dell'Appaltatore i locali indicati all'art.11 del presente capitolato, destinati alla preparazione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio della preparazione dei pasti.

2. L'Appaltatore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni affidati in uso gratuito per tutta la durata del contratto. La sostituzione di parti o l'integrale sostituzione di macchinari ed attrezzature o l'eventuale integrazione nel corso dell'appalto sono a totale carico della ditta aggiudicataria, che dovrà provvedervi nei modi e nei tempi utili a garantire la continuità e la regolarità del servizio.
3. L'Appaltatore non potrà addurre motivazioni di carattere tecnico circa lo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno alla Ditta, imprevisti vari) per giustificare interruzioni o disservizi di qualsiasi genere.
4. Al termine dell'appalto, o comunque al momento della cessazione del medesimo per qualsiasi causa, tutti i materiali utilizzati presso le cucine, tanto quelli esistenti all'inizio dell'appalto quanto quelli integrati dall'Appaltatore, resteranno di proprietà del Comune.
5. La manutenzione ordinaria dei locali (cucina e locali annessi) riguardanti le opere elettriche (sostituzione lampade) opere idro/sanitarie (riparazione rubinetti, riparazione cassette W.C., ripristino scarichi e carichi), opere varie (riparazione e/o sostituzione di maniglie, serrature, tinteggiatura dei locali) in uso saranno a carico dell'Appaltatore. Il Comune si accolla esclusivamente gli interventi straordinari relativi alla struttura muraria e agli impianti, fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale dell'impresa. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico dell'Appaltatore.
6. L'Appaltatore ha l'obbligo di informare tempestivamente il Comune di ogni guasto o danno che richieda interventi di manutenzione straordinaria nei centri cottura e nei refettori, essendo quest'ultima a carico del Committente, salvo quanto previsto dal presente Capitolato.
7. Per le attrezzature già di proprietà comunale, l'Appaltatore, al termine dell'appalto, restituirà all'Amministrazione Comunale le stesse, nelle condizioni riscontrate alla consegna, salvo il normale deterioramento connesso all'uso.
8. Restano a carico del Comune di Mongrando tutte le spese di energie necessarie al funzionamento del centro cottura compreso il riscaldamento (gas, luce, eventuali altre utenze), acqua e la tariffa relativa allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

ART. 7 - VERBALE DI CONSEGNA DEI LOCALI ED INVENTARIO

1. La Stazione Appaltante redigerà l'inventario dei beni dati in uso all'Appaltatore. Tale documento verrà sottoscritto dal Comune e dall'Appaltatore.

ART. 8 - GESTIONE DELLE EMERGENZE

1. L'Appaltatore è tenuto ad osservare il Piano di risoluzione delle emergenze, presentato in sede di gara.
2. In caso di guasti agli impianti ed alle attrezzature, l'Appaltatore deve attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato al Comune prima dell'inizio del servizio.
3. In caso di emergenza, comportante la temporanea indisponibilità del Centro Cottura di cui sopra, l'Appaltatore, previa comunicazione al Comune, corredata da adeguata motivazione, dovrà essere garantito agli utenti un pranzo al sacco al massimo per due giorni consecutivi. Qualora l'emergenza si protragga per più di due giorni, l'Appaltatore deve essere in grado di garantire, per il periodo transitorio, la fornitura del servizio con i medesimi livelli qualitativi previsti dal presente Capitolato e dal progetto tecnico presentato in sede di gara. A tal fine l'Appaltatore dovrà dichiarare, già in sede di offerta, l'impegno a garantire il servizio con modalità alternative transitorie.
4. Qualora la situazione di emergenza non sia a carattere transitorio e comporti la perdita, in via definitiva, dei requisiti oggettivi del Centro Cottura, l'Appaltatore dovrà dotarsi di un Centro Cottura alternativo, rispondente a tutti i requisiti di cui sopra, nel termine che sarà fissato dal Committente, pena decadenza. A tal fine si specifica che non costituisce situazione di emergenza, ma, invece, inadempimento grave dell'Appaltatore, la perdita della disponibilità giuridica del Centro Cottura, fra l'altro, a seguito del vittorioso esperimento di azioni reali o personali, a qualsiasi titolo, da parte di terzi.
5. Il servizio deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale. Al verificarsi di tale evenienza, in caso di necessità ed in via straordinaria potranno essere concordate, con congruo anticipo, particolari procedure gestionali ed organizzative con il Committente.

6. L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.
7. L'abbandono del servizio non è mai giustificato e costituisce motivo di risoluzione automatica del contratto oltre che di applicazione delle penali previste.

ART. 9 - GESTIONE DI EMERGENZE SANITARIE

1. L'Appaltatore deve essere in grado, assumendone il relativo impegno in sede di gara, di adottare le iniziative ed i protocolli relativi alla ristorazione scolastica previsti dalle autorità competenti per fronteggiare eventuali situazioni di emergenza sanitaria quali quelle affrontate nel biennio 2020/2022 per la pandemia da "Covid 19".

ART. 10 - ACCESSI

1. L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune, in grado di qualificarsi, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.
2. Non è consentito l'accesso al personale estraneo al servizio, se non espressamente autorizzato dal Comune.

TITOLO III – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 11 – UBICAZIONE DEI REFETTORI/CUCINE – CALENDARIO E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

1. I locali comunali messi a disposizione per lo svolgimento del servizio, sono i seguenti:
 - una cucina interna presso l'Asilo Nido comunale (Via G. Marconi n.12);
 - un centro cottura presso lo stabile della Scuola Primaria (Via alle Scuole n.3);
 - un locale refettorio, attiguo al centro cottura sito presso lo stabile della Scuola Primaria, destinato ad ospitare gli alunni della Scuola Primaria e della Scuola dell'Infanzia di Curanuova (entrambe le scuole presentano accesso diretto al refettorio attraverso passaggio interno);
 - un locale refettorio collocato presso la Scuola dell'Infanzia di Ceresane destinato ad ospitare i bambini frequentanti la medesima scuola (locale non ad uso esclusivo del servizio di refezione scolastica-in quanto trattasi di locale polivalente all'interno delle sezioni) (Via G. Marconi n.14) e attiguo locale porzionatura pasti ad uso esclusivo dell'appaltatore;
 - un locale refettorio (munito di locale lavaggio stoviglie, locale deposito, spogliatoio personale e w.c. personale) collocato presso lo stabile della Scuola Secondaria di 1° grado G. Boggiani, destinato ad ospitare gli studenti della medesima scuola, oltre alle classi quinte della scuola primaria (in caso di necessità nel rispetto della capienza locali del refettorio della scuola primaria) (Via E. Giovanni n.1);
 - locali ad uso refettorio (locale non ad uso esclusivo del servizio di refezione scolastica-in quanto trattasi di locale polivalente all'interno delle sezioni) all'interno dell'Asilo Nido comunale.
2. La distribuzione e la somministrazione dei pasti, avviene presso sedi differenziate, presenti nel territorio comunale e secondo giorni ed orari come segue:

Fruitori del servizio	Sede	Periodo - giorni di servizio	Specifico servizio
Scuola Infanzia f.ne Ceresane	Via Guglielmo Marconi n.14 Struttura a piano terra ove è ubicato il refettorio e locale sporzionamento plessso a circa 1 km dal centro cottura di Via alle scuole , con percorrenza di circa 2 minuti	settembre/giugno (188 giorni circa)	Pasto prodotto in legame fresco-caldo presso il Centro cottura di Via alle Scuole n.3 e veicolato in multiporzione. La distribuzione avviene al tavolo a carico dell'Appaltatore. Turno unico di servizio con inizio alle ore 12,00 circa. Entro le ore 10.0 messa a disposizione dello spuntino di metà mattinata (frutta

			fresca di stagione) consumato in classe.
Scuola Infanzia f.ne Curanuova	Via alle Scuole n.3 Struttura piano terra -Refettorio attiguo al centro cottura di preparazione pasti	settembre/giugno (188 giorni circa)	Pasto prodotto presso il Centro cottura di Via alle Scuole n.3 e distribuito al tavolo nel refettorio attiguo, a carico dell'Appaltatore. Turno di servizio con inizio alle ore 11,45 circa. Entro le ore 10.00 messa a disposizione dello spuntino di metà mattinata (frutta fresca di stagione) consumato in classe.
Scuola Primaria	Via alle Scuole n.3 Struttura piano terra -Refettorio attiguo al centro cottura di preparazione pasti	settembre/giugno (174 giorni circa)	Pasto prodotto presso il Centro cottura di Via alle Scuole n.3 e distribuito mediante linea self service (servizio al banco) nel refettorio attiguo, a carico dell'Appaltatore. Turno di servizio con inizio alle ore 12,40 circa. Entro le ore 10.00 messa a disposizione dello spuntino di metà mattinata (frutta fresca di stagione) consumato in classe.
Scuola Secondaria di 1° grado	Via Enrico Giovanni n.1 Struttura piano terra -Refettorio con locale sporzionamento plesso a circa 1 km dal centro cottura di Via alle Scuole, con percorrenza di circa 2 minuti	settembre/giugno (174 giorni circa)	Pasto prodotto presso il Centro cottura di Via alle Scuole n.3 e distribuito mediante linea self service (servizio al banco) nel refettorio di Via Enrico Giovanni n.1, a carico dell'Appaltatore. Turno di servizio con inizio alle ore 13,10 circa.
Asilo Nido comunale	Via G. Marconi n.12 Struttura piano terra -Refettorio attiguo alla cucina interna asilo nido	settembre/luglio (214 giorni circa)	Pasto prodotto presso la cucina interna dell'asilo nido di Via G. Marconi n.12 e distribuito al tavolo nelle due sezioni, a carico dell'Appaltatore. Turno di servizio con inizio alle ore 12,00 circa. Entro le ore 9.30 messa a disposizione dello spuntino di metà mattinata (frutta fresca di stagione) consumato in sezione.

3. Il numero dei pasti stimato da fornire in riferimento al servizio di ristorazione scolastica e per un anno scolastico risulta essere pari **36.562** per le scuole (infanzia, primaria e secondaria di 1° grado) e pari a **5.985** per l'asilo nido ed è stato calcolato sulla media degli iscritti al servizio per gli anni scolastici 2023/2024 e 2024/2025 (già conclusi alla data di approvazione del presente capitolato). A titolo di esempio, di seguito, vengono indicati il numero di pasti complessivi prodotti negli ultimi anni scolastici (già conclusi) divisi per plessi:

Scuola	pasti a.s. 2023/2024		pasti a.s. 2024/2025	
	Alunni	Docenti	Alunni	Docenti
Scuola infanzia Curanuova	5.021	1.105	4.118	724
Scuola infanzia Ceresane	5.335	798	5.800	714
Scuola Primaria	17.211	1.526	16.189	1.400

Scuola Secondaria I°grado	6.271	399	6.116	397
TOTALE PASTI	33.838	3.828	32.223	3.235
	37.666		35.458	

Scuola	pasti a.s. 2023/2024		Merende a.s. 2023/2024	pasti a.s. 2024/2025		Merende a.s. 2024/2025
	Bambini	Adulti		Bambini	Adulti	
Asilo Nido comunale	4.738	1.113		4.939	1.180	
TOTALE PASTI	5.851		3.109	6.119		3.322

4. Il numero di pasti stimati è un dato medio da considerarsi indicativo e variabile in relazione all'effettiva apertura del servizio e al numero delle presenze degli utenti.
5. Ogni variazione (per riduzione o estensione del servizio) del numero complessivo di pasti e/o dei giorni di apertura dei servizi comunali non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito.

ART. 12 - GESTIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio di mensa scolastica dovrà essere erogato agli alunni delle scuole dell'infanzia, della scuola primaria, della scuola secondaria e, ai bambini frequentanti l'Asilo Nido comunale che intendano usufruire del servizio, nonché al personale scolastico ed educativo che presta la propria opera presso le suddette strutture durante il momento del pasto.
2. L'Appaltatore dovrà provvedere con propri mezzi tecnici e personale:
 - alla preparazione e alla cottura dei pasti presso i centri cottura come sopra individuati nel rispetto delle norme di cui al D.p.r. 327/80 (Disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari);
 - al trasporto e alla consegna dei pasti presso i plessi scolastici di cui all'art. 11 utilizzando idonei automezzi e contenitori termici (artt. 31-43 e ss del D.p.r. 327/80) negli orari, nei giorni e nel rispetto dei calendari scolastici comunicati dal Comune;
 - al ritiro giornaliero dei contenitori, di eventuali residui ed alla loro gestione e/o smaltimento alla pulizia giornaliera delle cucine e delle attrezzature utilizzate;
 - allestimento dei tavoli dei refettori;
 - distribuzione con scodellamento/porzionatura dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65 c°) presso l'Asilo nido e le Scuole dell'Infanzia;
 - predisposizione e allestimento della linea self service per la scuola primaria (presso refettorio di Via alle scuole) e per la scuola secondaria di I° grado (presso refettorio Via E. Giovanni n.1);
 - predisposizione dei refettori presso le scuole: allestimento dei tavoli e, dopo la consumazione del pasto, riordino e pulizia dei locali, dei tavoli e sistemazione delle sedie sui tavoli;
 - per le scuola d'Infanzia e asilo nido: supporto alla somministrazione, comprendente il taglio della carne/del pesce, la sbucciatura della frutta;
 - la corretta collocazione dei rifiuti e raccolta differenziata dei rifiuti secondo la regolamentazione comunale vigente;
 - il ritiro, pulizia, lavaggio, disinfezione e stivaggio di contenitori sporchi, pentolame, posateria, attrezzature e apparecchiature utilizzate per l'erogazione del servizio;
 - acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per il lavaggio, la pulizia, la disinfezione e la sterilizzazione (es.: detersivi e detergenti, strofinacci ecc.);
 - fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale di cui al D.Lgs. 81/2008 al personale impiegato nel servizio;

- gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 (HACCP);
 - l'acquisizione attraverso la piattaforma informatica messa a disposizione dall'Appaltatore, del numero di pasti da preparare suddivisi per le diverse tipologie. Le assenze vengono acquisite entro le ore 9.30 del mattino;
 - collaborazione con il Committente nella realizzazione di indagini conoscitive e di monitoraggi relativi al servizio.
3. I pasti dovranno essere preparati nel rispetto delle indicazioni di cui agli articoli seguenti utilizzando generi alimentari conformi alle caratteristiche merceologiche e nel rispetto delle frequenze di consumo degli alimenti indicate nel documento "Documento 3 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI CON INDICAZIONI DELLE FREQUENZE DI CONSUMO SETTIMANALI E SPECIFICHE TECNICHE DEI MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI";
4. eventuali variazioni al menù saranno concordate con l'Appaltatore su proposta della Commissione Mensa e saranno soggette alla validazione da parte del servizio igiene alimenti (SIAN) dell'Asl Biella come pure la proposta iniziale dell'aggiudicatario redatta seguendo le indicazioni degli allegati precedenti.

ART.13 - PIATTAFORMA DI GESTIONE PASTI TELEMATICA (INFORMATIZZATA)

La gestione del servizio dovrà essere supportata, a totale carico dell'Appaltatore, da una piattaforma software dedicata, accessibile via web e/o tramite App da parte dei genitori, che consenta:

- La consultazione in tempo reale del menù giornaliero e del ricettario completo con indicazione degli allergeni, oltre a monitorare lo stato dei pagamenti e l'effettiva disponibilità di credito di ciascun iscritto e verificare la congruenza tra pasti serviti e credito scalato;
- L'integrazione con i sistemi di pagamento della Pubblica Amministrazione (pagoPA).
- La gestione informatizzata delle diete speciali (sanitarie ed etico-religiose), con possibilità di invio di idonea certificazione, la cui convalida resta a carico dell'Ufficio comunale competente;
- La possibilità di caricare autonomamente l'Attestazione ISEE per l'applicazione della fascia di reddito spettante ai fini della misura dell'esenzione e contribuzione differenziata (in virtù delle tariffe stabilite dalla Giunta Comunale);
- Tramite messaggio SMS, l'avviso di esaurimento credito, al genitore.

Ogni utente /alunno (abbinato ad un utente/genitore) che intenda usufruire del servizio di refezione scolastica, provvederà a far apposita richiesta d'iscrizione all'Ufficio Istruzione del Comune di Mongrando o, in autonomia, tramite la piattaforma telematica di cui al presente articolo (quest'ultima modalità dovrà prevedere convalida a carico dell'Ufficio comunale competente). A seguito dell'iscrizione, il familiare dovrà provvedere al caricamento di credito, trattandosi di servizio pre-pagato.

La rilevazione delle presenze giornalieri degli alunni che usufruiscono della mensa deve essere consolidata entro e non oltre le ore 09:30. Tale operazione avverrà secondo le seguenti modalità:

- raccolta degli elenchi cartacei (già compilati dai docenti previa disponibilità della scuola) a cura degli addetti del centro cottura presso i plessi scolastici (o tramite strumenti telematici/informatizzati se attivi).

Oppure

- rilevazione e compilazione degli elenchi presenze da parte del personale incaricato dall'Appaltatore presso ciascun plesso scolastico;

I dati raccolti manualmente dovranno essere caricati, da parte dell'Appaltatore, sulla **piattaforma di gestione telematica** per consentire il monitoraggio in tempo reale dei pasti prodotti e la consultazione da parte delle famiglie e dell'Amministrazione.

Indipendentemente dalla rilevazione effettuata alle ore 09:30, il bambino che per qualsiasi motivo abbandoni il plesso scolastico entro le ore 10:30 non dovrà essere inserito nell'elenco dei paganti. Pertanto, la Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di:

- non computare al fine della fatturazione il pasto relativo all'alunno uscito anticipatamente;
- Predisporre le procedure di rettifica immediata sugli elenchi giornalieri e sulla piattaforma informatica, affinché non avvenga l'addebito della tariffa alla famiglia.

TITOLO IV: MENU' E CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

ART. 14 - CARATTERISTICHE DEL MENU'

1. I menù proposti in sede di gara ed oggetto di valutazione da parte dell'Asl competente dovranno articolarsi in base alla stagionalità delle materie prime, in base all'età dei fruitori e nel rispetto delle frequenze di consumo indicate nel documento "Documento 3 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI CON INDICAZIONI DELLE FREQUENZE DI CONSUMO SETTIMANALI E SPECIFICHE TECNICHE DEI MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI" ed essere strutturati come di seguito specificato.
2. I menù dovranno inoltre essere articolati su sei settimane (diversificati fra almeno tre stagionalità) e dovranno essere differenziati secondo le utenze di destinazione, tenuto conto dell'esigenza di evitare le ripetizioni delle medesime proposte nella scuola secondaria in cui la ristorazione è prevista unicamente nei giorni di lunedì e mercoledì (giorni della settimana variabili a seconda delle indicazioni annuali da parte dell'Istituto comprensivo).
3. I menù dovranno attenersi a quanto indicato nel documento "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte" datate marzo 2024 e s.m.i. con particolare attenzione a quanto riportato nel capitolo 5, oltre alle "Linee guida per la prevenzione del soffocamento da cibo".
4. La struttura dei menù dovrà essere la seguente:

➤ **SCUOLA D'INFANZIA**

Spuntino del mattino:

- Frutta fresca di stagione

Pranzo:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- Acqua naturale – di rete.

In alternativa al primo ed al secondo piatto potrà essere proposto il piatto unico accompagnato da contorno.

Merenda:

- dovrà essere fornita una merenda pomeridiana intorno alle ore 15.30 composta da frutta fresca di stagione oppure, in alternativa, yogurt alla frutta, budino, tè/latte con biscotti non farciti, torte semplici senza crema (non confezionati), pane e olio/pomodoro/marmellata/miele o gelato confezionato (solo stagione estiva).

➤ **SCUOLA PRIMARIA**

Spuntino del mattino (previsto solo in caso di indicazione di frutta nel menù del giorno):

- Frutta fresca di stagione

Pranzo:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- Yogurt alla frutta (previsto solo in caso di indicazione di Yogurt nel menù del giorno, se prevista frutta, la stessa sarà servita come spuntino del mattino)
- Acqua naturale – di rete.

In alternativa al primo ed al secondo piatto potrà essere proposto il piatto unico accompagnato da contorno.

➤ **SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO**

Pranzo:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno

- Pane
- Frutta fresca di stagione (in alternativa yogurt alla frutta)
- Acqua naturale – di rete.

In alternativa al primo ed al secondo piatto potrà essere proposto il piatto unico accompagnato da contorno.

➤ **ASILO NIDO COMUNALE**

Spuntino del mattino:

- Frutta fresca di stagione

Pranzo:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- Acqua naturale – di rete.

Merenda:

- dovrà essere fornita una merenda pomeridiana intorno alle ore 15.30 composta da frutta fresca di stagione oppure, in alternativa, yogurt alla frutta, budino, tè/latte con biscotti non farciti, torte semplici senza crema (non confezionati), pane e olio/pomodoro/marmellata/miele o gelato confezionato (solo stagione estiva).

In alternativa al primo ed al secondo piatto potrà essere proposto il piatto unico accompagnato da contorno.

Per quanto concerne l'utenza dell'asilo nido comunale, per i bambini al di sotto dell'anno (dai 6 mesi ai 12 mesi), i menù, sempre predisposti su rotazione di sei settimane e diversificati secondo almeno tre stagionalità, dovranno tener conto delle specifiche indicazioni contenute nelle "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte" datate marzo 2024. Nello specifico, per i lattanti (dai 6 mesi) il pasto dovrà essere confezionato in base a quanto predisposto dal medico competente del singolo bambino, provvedendo alla fornitura degli eventuali specifici alimenti, tipo latte umanizzato, omogeneizzato o liofilizzato carni ecc. Potrà essere richiesto, inoltre, sempre per i bambini da 6 mesi a circa i 9 mesi che hanno appena iniziato lo svezzamento, il piatto unico cremoso composto da crema di verdura o di cereali oltre secondo cremoso (es. semolino, crema di pollo, crema di verdura ecc).

Per i bambini dai 9 mesi ai 12 mesi le creme di cereali potranno essere sostituite con pasta ben cotta di piccolo formato e tutti i cereali in chicchi. La carne ed il pesce possono essere proposti sottoforma di polpette, hamburger, bocconcini/spezziatini ben cotti e morbidi. Per questa fascia di età (9/12 mesi) i menù devono avere una netta separazione dei piatti al fine di favorire una corretta educazione al gusto. I piatti unici potranno essere utilizzati per abbinare cereali con secondi piatti come, per esempio, pasta e legumi oppure pasta con ragù di carne o pesce oppure riso con formaggio.

5. L'appaltatore si impegna a realizzare i menù proposti in sede di gara e a valutare possibili modifiche proposte dalla Commissione Mensa, insieme al Committente. Si impegna inoltre ad accettare le modifiche che potranno essere richieste in seguito alla verifica da parte dell'ASL di competenza.
6. E' a carico dell'Appaltatore provvedere alla vidimazione 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 di contratto.
7. Le ricette dovranno seguire i principi di salute, sostenibilità ambientale, etica e la stagionalità dei prodotti.
8. I menù debbono inoltre tendere a contrastare il sovrappeso e l'obesità che colpiscono in Italia il 34% dei bambini, con il 12% di obesi e che si portano uno stuolo di patologie correlate, tra cui dislipidemie e diabete (sindrome metabolica). Nei menù debbono essere ridotti i grassi saturi, quindi prediligendo l'olio extravergine di oliva, ridotto quantitativo di sale e zucchero.
9. La proposta di menù dovrà essere corredata dalle singole ricette dei piatti proposti con le relative quantità/grammature, nel rispetto degli standard nutrizionali nazionali (LARN) e delle indicazioni contenute nel documento "Documento 3 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI CON INDICAZIONI DELLE FREQUENZE DI CONSUMO SETTIMANALI E SPECIFICHE TECNICHE DEI MATERIALI A

CONTATTO CON ALIMENTI"; comunque, nelle nuove Proposte Operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte del marzo 2024, cui il medesimo allegato fa riferimento. E' consentito un certo grado di flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale prevedendo, ove opportuno, un'alternativa tra più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili.

10. I menù debbono ispirarsi alla dieta mediterranea, con larga presenza di cereali di differenti tipologie, legumi, verdura e frutta (di colore diverso nell'arco della settimana per assicurare la più alta variabilità possibile), pesce, erbe aromatiche e spezie, rispettando la stagionalità delle materie prime.
11. Il servizio deve uniformarsi ai principi di sostenibilità ambientale ed etica privilegiando, in fase di approvvigionamento, i prodotti a "chilometri zero" e "filiera corta" per la loro valenza sia in ordine alla riduzione degli impatti ambientali che per la valorizzazione delle economie locali ed applicando, nella scelta ed uso degli ingredienti, quanto previsto nel Documento n. 3 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI CON INDICAZIONI DELLE FREQUENZE DI CONSUMO SETTIMANALI E SPECIFICHE TECNICHE DEI MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI con le integrazioni di cui alle proposte formulate nel progetto tecnico.
12. Devono essere utilizzate tecniche di cottura ed attrezzature atte a salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi.
13. Durante i pasti deve essere utilizzata acqua di rete. A carico dell'appaltatore è l'analisi, almeno annuale, dell'acqua nei punti di prelievo per la somministrazione nei refettori, affinché soddisfatti i requisiti fissati dal D. Lgs. 31/2001 riguardo i parametri microbiologici, chimici e gli indicatori di cui alla parte C allegato 1 al Decreto stesso. Nel caso in cui l'acqua non soddisfi i requisiti normativamente previsti, l'Appaltatore dovrà immediatamente darne notizia al Comune, e prevedere la fornitura straordinaria di acqua naturale, oligominerale, in confezioni da 1,5 litri da distribuirsi nelle caraffe a disposizione nei refettori normalmente utilizzate.
14. I menù approvati dall'ASL, devono essere di facile consultazione da parte dell'utenza e affissi a cura dell'appaltatore in modo altamente visibile in ciascun refettorio. Sarà indicato l'uso di ingredienti surgelati e gli allergeni.

ART. 14.1. CESTINI FREDDI – SACCO GITA

1. Il Comune, in accordo con la scuola, potrà richiedere all'Appaltatore fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in casi di emergenza.
2. Il cestino avrà la seguente composizione, fatte salve le diete speciali:
 - per le Scuole dell'Infanzia: n.1 panino con formaggio, n.1 panino con prosciutto cotto, n.1 succo di frutta (da 200 ml) n.1 fetta di pizza o focaccia, n.1 bottiglietta acqua minerale naturale 50 cl, n. 1 frutto;
 - per la Scuola Primaria: n.1 panino con formaggio, n.1 panino con prosciutto cotto, n.1 panino con prosciutto crudo o bresaola, n.1 succo di frutta (da 200 ml), n.1 fetta di pizza o focaccia, n.1 bottiglietta acqua minerale naturale 50 cl, n. 1 frutto;
 - per la Scuola Secondaria di I° grado: n.1 panino con formaggio, n.1 panino con prosciutto cotto, n.1 panino con prosciutto crudo, n.1 panino con bresaola, n.1 succo di frutta (da 200 ml), n.1 fetta di pizza o focaccia, n.1 bottigliette acqua minerale naturale 50 cl, n. 1 frutto.
3. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.
4. Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto standard.

ART. 14.2 PRESTAZIONI INTEGRATIVE GRATUITE (Asilo Nido)

- **Pasto genitori durante periodo ambientamento**

1. In occasione del periodo di ambientamento (inserimento) dei nuovi iscritti al servizio Nido, la Ditta aggiudicataria si impegna a fornire, per ogni genitore o accompagnatore autorizzato presente (nella misura massima di n.1 persona), la somministrazione di un **primo piatto caldo/freddo a seconda del menù in vigore (incluse eventuali diete speciali per motivi etico-religiosi o sanitari, previa comunicazione)**. Restano esclusi il secondo piatto ed il contorno.
2. La fornitura del primo piatto ai genitori durante l'ambientamento deve intendersi **completamente gratuita** per l'utenza e per il Comune, in quanto il costo di tale prestazione dovrà essere già ricompreso nell'offerta economica presentata dalla Ditta (prezzo a pasto bambino).

- **Torte di compleanno bambini frequentanti il nido comunale**

1. La Ditta si impegna a fornire gratuitamente, per ogni bambino iscritto, una **torta di compleanno** in occasione del festeggiamento presso la struttura. La torta dovrà essere prodotta internamente dalla cucina interna all'asilo nido, garantendo la massima freschezza e qualità, con le medesime caratteristiche qualitative previste dal presente capitolato, nel rispetto delle **allergie o intolleranze alimentari** (es. torte senza glutine, senza lattosio, senza uova) o diete etico-religiose, sulla base delle certificazioni mediche agli atti.
2. Il servizio sarà erogato previa comunicazione dell'ufficio comunale preposto, secondo il calendario compleanni predisposto all'inizio dell'anno scolastico (suscettibile di integrazione/variazione in caso di nuovi iscritti o rinunce all'iscrizione).

ART. 15 - DIETE SPECIALI O ETICHE

1. Per situazioni patologiche debitamente certificate e per motivi religiosi, etnici o culturali-valoriali, l'Appaltatore è tenuto a predisporre dei menù differenziati, che terranno conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto rispettando l'alternanza delle frequenze settimanali dei piatti e mantenendone l'equilibrio nutrizionale. I menù speciali ricorrenti devono essere sottoposti all'ASL di competenza al fine di ottenerne la dovuta approvazione. Come chiarito nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", edite dal Ministero della Salute nel 2010, si sottolinea che: "Il servizio di ristorazione scolastica deve garantire l'erogazione di un pasto speciale escludendo tutte le preparazioni che contengono l'alimento/gli alimenti vietati pur cercando di mantenere il livello di qualità del menù di base. Le preparazioni, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione ed essere il più possibile uguali al menù giornaliero. E' necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale". Particolare attenzione, quindi, dovrà essere posta in tutte le fasi della preparazione: dalla scelta delle materie prime, alla stesura del menù alternativo, al tipo di confezionamento e alla corretta modalità di somministrazione.
2. Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in vaschette monoporzione con coperchio ed univocamente contrassegnate (preferibilmente tramite codici) in modo da essere perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto. Nessun costo aggiuntivo può essere addebitato al Comune per la preparazione e la distribuzione delle suddette diete.
3. L'operatore addetto alla distribuzione, oltre a controllare il codice corrispondente al nominativo e la classe sul contenitore, dovrà verificare anche che il pasto corrisponda a quanto previsto dal menù sostitutivo redatto per l'utente. Per evitare errori di identificazione dell'utente con dieta speciale il concessionario dovrà avere cura di servire il pasto speciale per primo.
4. Al fine di garantire la massima sicurezza alimentare e prevenire il rischio di contaminazione crociata da allergeni, la ditta aggiudicataria si impegna a seguire una rigida priorità temporale in modo che la preparazione, il porzionamento e il confezionamento delle diete speciali (sanitarie ed etico-religiose) avvengano cronologicamente prima della preparazione dei pasti comuni. Tutte le fasi di manipolazione degli ingredienti "allergen-free" devono concludersi prima dell'inizio delle lavorazioni che prevedono l'impiego di allergeni volatili (es. farine) o di ingredienti comuni. Tale procedura deve essere eseguita in ambienti e su superfici precedentemente sanificate e con attrezzature dedicate o accuratamente deterse, come previsto dal manuale di autocontrollo HACCP aziendale

ART. 16 - DIETA IN BIANCO

1. L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,15 del mattino attraverso il sistema di rilevazione presenza (o altra procedura informatica che l'Appaltatore vorrà mettere a disposizione).
2. La dieta in bianco, in genere, viene richiesta per un arco di tempo limitato a seguito di gastroduodeniti, disturbi gastrointestinali, postumi di sindromi influenzali, condizioni che necessitano di una ripresa graduale dell'alimentazione. Dieta in bianco o leggera sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato.
3. Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

ART. 17 - VARIAZIONE DEL MENU'

1. È consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più attrezzature da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
 - mancata o errata consegna delle derrate alimentari;
 - difformità delle derrate alimentari consegnate rispetto a quanto previsto dal presente capitolato;
2. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte del Committente. Pertanto, le variazioni dovranno essere espressamente autorizzate.
3. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'Appaltatore adotta la variazione concordata con il Committente purché equivalente sotto il profilo dietetico, quindi approvata dall'ASL.

ART. 18 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Un elemento imprescindibile nella formulazione del menù è la scelta di alimenti protettivi per la salute. Il Comune di Mongrando da anni è artefice e promotore di iniziative che rendono la tabella dietetica strumento educativo per i piccoli utenti:
 - la rotazione dei menù e la stagionalità di frutta e verdura offrono una vasta gamma di preparazioni, per dare l'opportunità ad ogni bambino di formare ed ampliare il proprio gusto ed evitare la monotonia;
 - lo spuntino a metà mattina (per il nido, la scuola d'infanzia e primaria): ogni giorno il servizio viene predisposto in modo da permettere di anticipare il consumo della frutta a metà mattina, con il duplice scopo di evitare merende troppo ricche in grassi e/o zuccheri e di ridurre gli avanzi a tavola.Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.
2. L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere all'Appaltatore di documentare con certificazione le caratteristiche dei prodotti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta. Ogni prodotto, al di là delle specifiche merceologiche proprie dell'alimento, deve:
 - rispondere, ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in ordine a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto;
 - possedere le caratteristiche del prodotto di 1° qualità;
 - assicurare la tracciabilità di filiera di ciascun prodotto.
3. Tutte le informazioni relative al fornitore, alla produzione, all'etichettatura, alla data di lavorazione in cucina, sono conservate per un adeguato periodo di tempo in un apposito sistema di registrazione, secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei e le Linee Guida Nazionali vigenti in merito. Le Ditte che prenderanno parte alla gara d'appalto dovranno esibire in quella sede l'elenco dei propri fornitori per i generi, alimentari e non, impiegati nel servizio oggetto del presente Capitolato. L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di ottenere l'esclusione di uno o più fornitori in caso di comprovata inadeguatezza anche se legata ad episodi verificatesi in altre sedi.
4. La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:
 - effettuare lo scongelamento delle derrate tra + 0 - 4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
 - cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per il purè);
 - non congelare mai materie prime acquistate fresche;
 - non friggere gli alimenti ma cuocere in forno;
 - non utilizzare preparati per purè o prodotti similari;

- quali addensanti è ammessa solo la farina;
 - non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento;
 - utilizzare guanti monouso in fase di preparazione (vedi art.22 del presente capitolato);
 - non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione (vedi art.24 del presente capitolato);
5. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e, più precisamente, secondo quanto previsto dal D.M. 10 marzo 2020, devono avere le caratteristiche infra precisate.
 6. Per tutti i generi alimentari dovranno essere assicurate qualità organolettiche medio alte, comunque di prima scelta, con divieto di utilizzo dei cibi transgenici e OGM.
 7. Qui di seguito si riportano i requisiti minimi obbligatori delle derrate ai sensi del D.M. sopra citato:
 - **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): 100% biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
 - **carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso.
Un 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 [18](http://www.

</div>
<div data-bbox=)

iucn.it/categorie.php). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes 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 e yogurt:** 100% 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 bio-diversità 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 nettari di frutta:** 100% biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
 - **acqua:** di rete o microfiltrata (servita in caraffe preferibilmente di vetro), 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, ove potrà essere fornita acqua in bottiglia qualora non siano in uso abituale idonee borracce ad uso di ogni singolo utente. La ditta appaltatrice dovrà, quindi, almeno una volta all'anno, far analizzare l'acqua destinata al consumo. Qualora, a causa lavori alla rete idrica, l'acqua non dovesse risultare limpida, l'Appaltatore fornirà acqua in bottiglia.
 - **Marmellate e confetture:** 100% biologiche.
 - **Tavolette di cioccolato:** devono provenire da commercio equo solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale Fairtrade Labelling Organizations, il Word Fair Trade Organization o equivalenti.
8. In ottemperanza ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) vigenti per il servizio di ristorazione collettiva, le derrate alimentari fornite dovranno possedere i requisiti qualitativi e le certificazioni indicati nell'allegato documento "**CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI CON INDICAZIONI DELLE FREQUENZE DI CONSUMO SETTIMANALI E SPECIFICHE TECNICHE DEI MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI**", che costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato.
9. 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.
10. 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 del Committente o il CIG rilasciato dall'ANAC.

11. Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto (D.E.C.) o da altro personale appositamente indicato 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.
12. Il Committente si riserva la facoltà di apportare in qualsiasi momento le variazioni di qualità che riterrà opportune sulle derrate alimentari, da concordarsi con l'appaltatore senza ricaduta alcuna sul prezzo concordato del pasto.
13. L'Appaltatore deve fornire agli uffici comunali preposti l'elenco degli alimenti utilizzati, riportante almeno tipo e caratteristiche dell'alimento (biologico, DOP, IGP, commercio equo e solidale, km. zero, filiera corta, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.), luogo di provenienza (coltivazione, allevamento, trasformazione etc.) e ragione sociale del fornitore.

ART. 19 - APPROVVIGIONAMENTO E RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME

1. L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.
2. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:
 - siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure H.A.C.C.P. dell'Appaltatore e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
 - siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna 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 attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.
3. Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

ART. 20 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

1. Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato. 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.
2. 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.
3. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata/cromata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata/cromata 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).
4. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.
5. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.
6. Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.
7. I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella/frigorifero di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le cross-contaminazioni.
8. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.
9. È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio, che possono cedere sostanza a seguito di imperfetta manutenzione ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.
10. La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico o pellicola di alluminio, idonei al contatto con gli specifici alimenti, o con altro materiale

comunque conforme alle vigenti leggi di settore (se previsto, biodegradabile e compostabile).

11. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
12. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

ART. 21 – DIVIETO DI RICICLO

1. 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 quanto contemplato per la linea refrigerata, di cui al presente capitolato.

TITOLO V: MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART.22 – OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

1. laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'appaltatore adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI, etc.) e convenzionali, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Dunque, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione, previa comunicazione scritta alla Stazione Appaltante, potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi.
2. il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, oltre all'uso dei dispositivi igienici previsti dalla norma, deve fare anche uso di mascherine a copertura di naso e bocca e di guanti monouso.
3. la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
4. la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il centro cottura, con idonea attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
5. la preparazione di polpette, polpettoni ed hamburger freschi, presso il centro cottura, dovrà obbligatoriamente essere assicurata mediante l'impiego di impasti realizzati nella stessa giornata di consumo del prodotto finito.
6. le operazioni diimpanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
7. il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C). Sulle singole confezioni inviate ai plessi dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto.
8. il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche. Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dalla Stazione Appaltante, la pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo.
9. tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente Capitolato Speciale (riferimento Art. 24), sottoposti a rapido abbattimento di temperatura.

10. le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione, da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione.
11. legumi secchi: qualora non sia indicata una specifica modalità di produzione in etichetta, ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua, senza bicarbonato. Nel caso di impiego di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
12. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e +4°C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

ART. 23 - PENTOLAME PER LA COTTURA

1. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.
2. Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, che a seguito di imperfetta manutenzione possono cedere sostanza agli alimenti ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76. L'appaltatore dovrà inoltre dotarsi di procedure per la gestione dei M.O.C.A. presso il Centro di produzione pasti:
 - i ragù e i sughi devono essere preferibilmente cotti in brasier;e;
 - la pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti preferibilmente in caldaia in acciaio inox.

ART. 24 – COTTURA

1. Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
2. In particolare:
 - tutte le cotture devono essere realizzate in giornata, fatte salve quelle indicate all'Art. 26 "linea refrigerata";
 - le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
 - ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forno (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio extra vergine di oliva;
 - le paste asciutte e i risi dovranno essere cotti in forma espressa (è vietata la doppia cottura);
 - la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (rif. Art. 26), deve essere condotta fino al raggiungimento di una adeguata temperatura di sicurezza, stabilita dall'appaltatore nel proprio sistema di autocontrollo;
 - dal termine della cottura, gli alimenti cotti, da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C.
3. Qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrostiti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +4°C sino al momento della veicolazione. La somministrazione del prodotto, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno della cottura.
4. Tra il termine della cottura dei pasti presso il centro cottura, che deve coincidere con il confezionamento degli stessi, e la consegna presso i centri refettori destinatari, non dovranno intercorrere più di 45 (quarantacinque) minuti – tale limite costituisce valore massimo.
5. I pasti devono essere consegnati presso i refettori con un anticipo non superiore a 30 minuti e non inferiore a 10 minuti rispetto all'orario di inizio delle attività di somministrazione (Riferimento: art. 11 del capitolato).

ART. 25 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

1. La preparazione dei piatti freddi deve avvenire, possibilmente con i locali a disposizione, in specifica area del centro cottura.
2. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto/alla somministrazione, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

ART. 26 - LINEA REFRIGERATA

1. E' ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24 ore), se seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata ($0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$), dei seguenti prodotti: arrostiti, bolliti, brasati, roast beef e ragù per lasagne. Per tali prodotti, prima del confezionamento, dovrà necessariamente essere previsto il riscaldamento ad una temperatura sicurezza, stabilita dall'appaltatore nel proprio sistema di autocontrollo. L'appaltatore dovrà predisporre schede di registrazione per il monitoraggio del processo.
2. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 27 - CONDIMENTI

1. Le paste e il riso in bianco o altri cereali da aggiungere ai primi piatti in brodo, devono essere trasportati ai refettori, unicamente condite a crudo con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro (preparazione di piatti tipici/della tradizione), non soffritto. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ecc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione. I sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze.
2. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'Amministrazione Comunale.
3. Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.
4. Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà, oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale iodato, l'aceto di vino bianco o in alternativa, qualora richiesto, il succo di limone o l'aceto di mele.
5. Per il condimento delle insalate fresche, così come sopra descritto, si dovrà utilizzare specifica attrezzatura/dosatore atta a garantire il costante rispetto delle singole grammature degli ingredienti previsti.

ART. 28 - MANUALE DI AUTOCONTROLLO – CONTROLLI DI IGIENE

1. L'Appaltatore deve mantenere a disposizione del Committente copia del proprio Manuale di Autocontrollo igienico HACCP.
2. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
3. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Appaltatore si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.
4. Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'Appaltatore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.
5. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
6. L'Appaltatore è tenuto a conservare giornalmente in propri contenitori sterili n.1 pasto test prelevato prima della distribuzione, per ogni refettorio, comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina per almeno 72 ore.
7. In particolare, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.
8. Il controllo qualitativo presso le cucine dovrà essere coordinato dall'Appaltatore che rivolgendosi alle strutture sanitarie qualificate, provvederà a organizzare con cadenza trimestrale i prelievi di campioni sulle materie prime e tamponi su strumenti di lavoro della cucina, piani di appoggio dei refettori, comunicando alla stazione appaltante i risultati delle analisi.

TITOLO VI: TRASPORTO DEI PASTI

ART. 29 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

1. Il trasporto dei pasti e delle derrate, da effettuarsi con il sistema del legume fresco-caldo e fresco-freddo in multirazione, deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.
2. I contenitori isotermici da utilizzare devono essere completamente riciclabili, in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo e, nel caso di multirazione, devono permettere l'uso di bacinelle e teglie Gastronorm in acciaio inox, munite di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni nelle diverse combinazioni; all'occorrenza dovranno essere refrigerabili o permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici.
3. I contenitori, nonché le attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.
4. I contenitori isotermici multirazione devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. 1° piatto, 2° piatto, ecc.), l'indicazione del turno di consegna (es. 1° turno, 2° turno) nel caso di doppio turno, e la destinazione.
5. Nei contenitori isotermici, nella specifica area di confezionamento del Centro Cottura, se prevista, saranno collocate le bacinelle Gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.
6. Le Gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti, devono avere un'altezza non superiore a 10 cm, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di *impaccamento*.
7. Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione, internamente suddivisi in scomparti, e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto della normativa sulla *privacy*.
8. Il formaggio grattugiato (preferibilmente Parmigiano Reggiano) per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +10°C.
9. Per il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio.
10. Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

ART. 30 - MEZZI DI TRASPORTO E PIANO DEI TRASPORTI

1. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alla normativa in vigore.
2. Devono essere in possesso della notifica ai sensi del Reg. CE 852/2004 e secondo la D.G.R. 79-7605 del 26/11/2007 presentata all'Autorità Sanitaria competente.
3. È fatto obbligo all'Appaltatore di provvedere giornalmente alla pulizia del vano e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte della Stazione Appaltante di richiedere la documentazione del programma di cui sopra.
4. L'Appaltatore, dovrà organizzare un piano dei trasporti per la consegna dei pasti presso i singoli refettori, con un adeguato numero di mezzi, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti e con riferimento a quanto specificato nelle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica approvate dalla Regione Piemonte. Queste indicazioni vanno seguite anche in caso di più turni di somministrazione.
5. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

TITOLO VII: DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 31 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

1. I pasti sono distribuiti da personale dell'Appaltatore nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici.
2. L'Appaltatore deve facilitare la consumazione del pasto da parte dei bambini dell'Asilo nido e della Scuola dell'Infanzia e deve pertanto provvedere:
 - a sminuzzare/porzionare le lasagne, le carni, il pesce, i formaggi, il pane/la pizza/la focaccia.
 - a sbucciare e porzionare la frutta fresca nei minuti antecedenti la distribuzione e se richiesto, a preparare spremute di agrumi (spremiagrumi fornito dall'appaltatore).

3. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare calzature adeguate, camice e copricapo obbligatoriamente di colore chiaro, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura; qualora le condizioni di salute lo richiedano, saranno provvisti di mascherina monouso;
2. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere ed indossare guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile), da sostituire ogniqualvolta necessario;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. accendere gli scaldavivande, se presenti, almeno 30 minuti prima dell'arrivo dei pasti;
5. imbandire i tavoli:
 - per l'asilo nido comunale: tutto il necessario per l'apparecchiatura sarà messo a disposizione del personale educativo, in prossimità dei tavoli per il consumo dei pasti, il quale provvederà in autonomia all'apparecchiatura;
 - per le scuole dell'infanzia: disponendo ordinatamente tovaglie (se previste), posate, bicchieri (rovesciati), caraffe (possibilmente con coperchio), piene d'acqua (riempite nei minuti immediatamente precedenti l'inizio del servizio - le caraffe dovranno essere sanificate quotidianamente - è previsto il posizionamento di una caraffa di capacità massima di 1,5/max 2 litri ogni 5 utenti). Si precisa che, in conformità ai CAM, la Stazione Appaltante non impone ordinariamente l'utilizzo di tovaglie, non ritenendo che le medesime contribuiscano a garantire l'igiene complessiva del servizio. Le tovaglie dovranno essere utilizzate tuttavia, in casi in cui il piano del tavolo presenti irregolarità che possano pregiudicare l'igiene del piano stesso e del servizio. In tali casi l'Appaltatore dovrà garantire tovagliette monouso conformi ai CAM. Messa a disposizione di tovaglioli di carta.
 - per la scuola primaria: disponendo ordinatamente tovaglie (se previste), bicchieri, caraffe (possibilmente con coperchio), piene d'acqua (riempite nei minuti immediatamente precedenti l'inizio del servizio - le caraffe dovranno essere sanificate quotidianamente - è previsto il posizionamento di una caraffa di capacità massima di 1,5/max 2 litri ogni 5 utenti). Si precisa che, in conformità ai CAM, la Stazione Appaltante non impone ordinariamente l'utilizzo di tovaglie, non ritenendo che le medesime contribuiscano a garantire l'igiene complessiva del servizio. Le tovaglie dovranno essere utilizzate tuttavia, in casi in cui il piano del tavolo presenti irregolarità che possano pregiudicare l'igiene del piano stesso e del servizio. In tali casi l'Appaltatore dovrà garantire tovagliette monouso conformi ai CAM. Eventuale messa a disposizione di ulteriori tovaglioli di carta.
 - per la scuola secondaria di 1° grado: disponendo ordinatamente tovaglie (se previste), caraffe (possibilmente con coperchio), piene d'acqua (riempite nei minuti immediatamente precedenti l'inizio del servizio - le caraffe dovranno essere sanificate quotidianamente - è previsto il posizionamento di una caraffa di capacità massima di 1,5/max 2 litri ogni 5 utenti). Si precisa che, in conformità ai CAM, la Stazione Appaltante non impone ordinariamente l'utilizzo di tovaglie, non ritenendo che le medesime contribuiscano a garantire l'igiene complessiva del servizio. Le tovaglie dovranno essere utilizzate tuttavia, in casi in cui il piano del tavolo presenti irregolarità che possano pregiudicare l'igiene del piano stesso e del servizio. In tali casi l'Appaltatore dovrà garantire tovagliette monouso conformi ai CAM. Eventuale messa a disposizione di ulteriori tovaglioli di carta.
6. le posate in acciaio inossidabile di idonea misura imbustate all'interno di sacchetto monouso (materiale biodegradabile compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002) munito di tovagliolo, per quanto riguarda la scuola secondaria di 1° grado e la scuola primaria trattandosi di servizio in modalità linea self service (servizio al banco), saranno messi a disposizione all'inizio della linea, unitamente al vassoio ed alle tovagliette monouso, come anche i bicchieri per gli utenti della scuola secondaria di 1° grado;
7. verificare la presenza di adeguati utensili per il porzionamento delle preparazioni alimentari previste dal menù del giorno. Tali utensili, inoltre, dovranno essere calibrati al fine di garantire il rispetto delle grammature contrattuali per fasce d'utenza e la somministrazione dell'intera porzione in unica presa.
8. all'arrivo dei pasti:
 - controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;

- provvedere, mediante termometro a sonda sanificato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

In ordine alle temperature di servizio, di norma sono applicati i limiti di temperatura di cui al DPR 327/1980 relativi alle condizioni di vendita, somministrazione e trasporto degli alimenti. Per quanto riguarda i pasti trasportati, si prevede il mantenimento di 60-65 °C per gli alimenti da consumare caldi, e di 0-4 °C per quelli refrigerati. Il DPR 327/1980 prevede inoltre che gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi debbano essere conservati a temperatura non superiore a 10 °C.

9. procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo, che dovrà essere sufficientemente capiente per tale operazione.
La pasta ed i risotti, dopo l'aggiunta di sughi, di brodo e di ogni altro eventuale condimento necessario, dovranno essere rimestati delicatamente con cucchiaino in materiale plastico, con bordi arrotondati, al fine di evitare il danneggiamento del prodotto;
10. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
11. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, con gli utensili in dotazione precedentemente preparati;
12. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto. La "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura", dovrà essere realizzata e fornita dall'Appaltatore, entro 30 gg dall'inizio del servizio. In particolare, si richiede di indicare il calo o l'aumento percentuale di peso dei seguenti prodotti: pasta di grano duro, pastina, risi, legumi secchi, arrostiti, bolliti, carne ai ferri, scaloppe, brasati, spezzatini, tacchino e pollo arrosto, tacchino e pollo bollito, verdura fresca in foglie, verdura fresca non in foglie, verdura gelo in foglia, verdura gelo non in foglia, patate, pesce al forno e pesce bollito;
13. non posizionare confezioni di olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
14. procedere alla distribuzione solo dopo che tutta l'utenza ha preso posto a tavola, condizione non valida in caso di servizio con linea self-service servito al banco;
15. la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto (nel caso di distribuzione diretta al tavolo), condizione non valida in caso di servizio con linea self-service servito al banco;
16. è fatta salva la possibilità, in accordo con la Stazione Appaltante e la scuola, di prevedere, solo in caso di servizio al tavolo, la distribuzione del secondo piatto e contorno prima del primo piatto;
17. il pane deve essere preferibilmente servito con il secondo piatto, condizione non valida in caso di servizio con linea self-service servito al banco;
18. Al termine del servizio, il personale dovrà effettuare il rigoverno delle attrezzature e dei locali, procedendo alla sanificazione degli stessi ed all'eliminazione dei rifiuti.

Si specifica, inoltre che l'appaltatore dovrà provvedere:

- Alla fornitura di:
 - per l'asilo nido comunale: posate in acciaio inossidabile di idonea misura, bicchieri in materiale **Tritan**, piatti in ceramica o in melamina, caraffe in plastica dura/Tritan da 1,5 litri/2 litri, munite possibilmente di coperchio ed eventuale messa a disposizione di tovagliolo di carta;
 - per le scuole dell'infanzia: posate in acciaio inossidabile di idonea misura, bicchieri in materiale **Tritan**, piatti in ceramica o in melamina, caraffe in plastica dura/Tritan da 1,5 litri/2 litri, munite possibilmente di coperchio, e messa a disposizione di tovagliolo di carta;
 - per la scuola primaria e per la scuola secondaria di I° grado: posate in acciaio inossidabile di idonea misura imbustate all'interno di sacchetto monouso (materiale biodegradabile compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002) munito di tovagliolo, bicchieri in materiale vetro/melamina, piatti in ceramica o in melamina, caraffe in plastica dura/Tritan da 1,5 litri/2 litri, munite possibilmente di coperchio, tovaglietta monouso, vassoio in materiale plastico ed eventuale messa a disposizione di ulteriore tovagliolo di carta.
- all'apparecchiatura e la sparcchiatura dei tavoli.
- alla fornitura di bacinelle, piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile e

compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso i refettori in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive (pasti in monoporzione/diete in monoporzione; bacinelle per il contenimento di alimenti, di vari formati, in materiale non lavabile e non riutilizzabile).

- alla fornitura, per tutte le utenze, di tovaglioli e delle tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate (riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM) o delle tovagliette monoposto in carta e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze;
- alla fornitura di condimenti (olio, aceto, sale) e di Parmigiano Reggiano grattugiato (o equivalente), in monoporzione per la gestione delle diete speciali.

ART. 32 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI E PIATTO CAMPIONE

1. L'Appaltatore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù con le relative grammature, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.
2. È fatto obbligo, come previsto dalla normativa vigente, l'affissione dell'elenco degli ingredienti dei piatti serviti nei diversi refettori scolastici.
3. Nei refettori scolastici dovrà essere esposto e visibile un "piatto campione", di colore diverso da quelli usati dagli utenti, per ogni singolo piatto componente il menù del giorno e contenente l'esatta quantità di derrata per ogni piatto del menù del giorno, a titolo di riferimento per gli Insegnanti, per i Rappresentanti della Commissione Mensa eventualmente presenti o per altri addetti al controllo, nonché quale riferimento per il personale addetto alla distribuzione.

TITOLO VIII: GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E CONTROLLO DELLA QUALITA'

ART. 33 - PREVENZIONE DEGLI SPRECHI

1. Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando le quantità adeguate, mediante l'uso di appropriati utensili di misure adeguate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria), al fine di somministrare la porzione idonea con una sola presa. Si fa riferimento al piatto campione, di cui al precedente art. 30 comma 3.
2. Le pietanze devono essere servite al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).
3. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere quantificate almeno approssimativamente e sottoposte a monitoraggio costante.
4. Devono essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari (*customer satisfaction*) sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. I questionari devono essere sottoposti almeno una volta durante l'anno scolastico ed ogni qualvolta sia necessario monitorare importanti cambiamenti apportati sia al menù sia alle modalità di servizio. I soggetti interessati alle indagini sulla soddisfazione saranno, di volta in volta, individuati dal committente: personale docente o altro personale indicato dall'istituto scolastico, membri della commissione mensa, nonché alunni.
5. Sulla scorta dell'indagine di customer satisfaction, sarà possibile valutare soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con il committente, la Commissione Mensa e l'Asl competente, oltre a 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.

ART. 34 - RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

1. L'Appaltatore si impegna ad attuare le misure di recupero più appropriate delle eccedenze alimentari, a seconda della tipologia delle stesse (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa.
2. Entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'Appaltatore è tenuto a condividere con la Stazione appaltante un

progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale:

- tutte le porzioni intatte di pane e frutta rimaste in mensa al termine del pasto siano interamente portate in classe per essere consumate durante la merenda mattutina o pomeridiana o portate a casa dagli alunni al termine delle lezioni con divieto da parte degli addetti alla pulizia della mensa della gestione di considerare questi alimenti come rifiuti;
 - le eccedenze di cibo non servito siano prioritariamente donate 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.;
3. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.
 4. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi rilevati attraverso i questionari di *customer satisfaction*, 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.
 5. Al direttore dell'esecuzione deve altresì essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ART. 35 - VERIFICA DELLA QUALITA'

1. L'Appaltatore assume l'impegno di dare libero accesso nei locali del Centro cottura e dei punti di distribuzione, senza necessità di preavviso, agli incaricati dal Committente, i quali potranno accedere ai refettori al fine di effettuare, nel rispetto delle norme vigenti, i controlli ritenuti opportuni nell'interesse dell'efficienza del servizio, nonché sull'andamento gestionale ed organizzativo dello stesso. Tale controllo è condotto nel corso dell'intera durata del rapporto e deve essere realizzato con criteri di misurabilità della qualità, sulla base, ove possibile, di parametri oggettivi. L'Appaltatore è tenuto a fornire agli incaricati del controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.
2. In relazione all'accesso ai refettori, sono da includere i membri della Commissione mensa, i cui nominativi sono comunicati all'appaltatore dall'ufficio Istruzione del Comune, ed i quali potranno accedere ai locali se accompagnati dal Committente;
3. Al fine di poter determinare la conformità delle derrate utilizzate, l'Appaltatore è sempre tenuto ad esibire la documentazione fiscale relativa agli alimenti acquistati e consegnati, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture; tali documenti devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, 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.), nonché i riferimenti della stazione appaltante e/o il CIG.
4. Le attività di controllo svolte dal committente sono indirizzate principalmente a valutare i seguenti profili:
 - tipologia dei menù comuni e speciali;
 - misure adottate nei confronti delle famiglie e degli alunni per renderli partecipi, con funzioni propositive e consultive, del miglioramento della qualità del servizio;
 - progetti migliorativi del servizio che si intendono perseguire, precisando obiettivi e modalità di valutazione;
 - modalità specifiche di verifica e ricerca della qualità, dell'efficienza e dell'efficacia delle prestazioni e dei servizi forniti;
 - termini e modalità di erogazione del servizio, incluse le qualifiche professionali degli addetti;
 - tipologia dei controlli di competenza propria, del committente e degli altri soggetti coinvolti, con indicazione delle figure professionali di riferimento.
5. Il consumo delle pietanze da parte degli "incaricati del committente" nell'ambito dell'attività di controllo di cui al presente articolo, sono resi a titolo gratuito per il committente e per gli incaricati stessi.

TITOLO IX: SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

ART. 36 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI PULIZIA

1. Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura di cui l'Appaltatore ha la disponibilità e dei locali di distribuzione dei pasti devono essere pulite, deterse e disinfettate.
2. In particolare, le operazioni di pulizia da eseguire presso i centri refezionali ove l'Appaltatore effettua la somministrazione dei pasti, consistono in:
 - sparcchiatura e pulizia delle stoviglie;
 - sanificazione dei tavoli e delle sedie;
 - pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
 - pulizia degli arredi;
 - capovolgimento delle sedie sui tavoli.
3. Per la pulizia dei locali, delle superfici e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
4. È assolutamente vietato detenere nei locali utilizzati per la distribuzione dei cibi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locali appositi o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
5. Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatta secondo la vigente normativa e messa a disposizione del Committente. in formato digitale. Le schede tecniche trasmesse devono essere aggiornate dopo ogni introduzione di nuovi prodotti ed essere coerenti con i prodotti in uso, al fine di consentire i controlli da parte del Committente, anche tramite proprio incaricato.
6. La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.
7. Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:
 - il nome della sostanza o del preparato;
 - il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice;
 - frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione;
 - consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti.
8. I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco.
9. L'Appaltatore si impegna a fornire le sostanze detersive e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione di tutte le aree di servizio di competenza, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio che nella distribuzione.
10. L'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi per lo smaltimento dell'immondizia secondo la raccolta differenziata attuata dal Comune.

ART. 37 - INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Gli interventi di disinfestazione e derattizzazione, sono a totale carico del Comune.

ART. 38 - GESTIONE DEI RIFIUTI

1. Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti forniti dall'Appaltatore.
2. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
3. L'Appaltatore si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti, in applicazione di quanto previsto al punto 5 dell'Allegato 1 del DM 10/03/2020 "Prevenzione e gestione dei rifiuti".
4. In tutte le fasi di esecuzione del servizio l'Appaltatore deve operare scelte che limitino il volume degli imballaggi, utilizzando nella massima misura possibile imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali

riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, olio e salse da condimento etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto dalla legge o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

5. Sono sempre da privilegiare prodotti con etichettatura informativa ambientale che indichi chiaramente i materiali utilizzati per la realizzazione degli imballaggi, le indicazioni su modalità di raccolta e di recupero e/o di riutilizzo e fornisca le relative indicazioni sul corretto conferimento al servizio di raccolta differenziata.
6. L'Appaltatore deve provvedere all'addestramento e formazione degli addetti del centro cottura e dei refettori scolastici sul corretto smaltimento dei rifiuti.
7. Sono a carico dell'Appaltatore gli oneri relativi alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti speciali (es. olii e i grassi alimentari esausti) derivanti dalle lavorazioni, nonché l'eventuale acquisto e manutenzione delle apparecchiature e/o dei contenitori all'uopo necessari.
8. Contenitori e pattumiere devono essere dotate di coperchio con comando non manuale e devono essere fornite dall'Appaltatore qualora, quelle presenti nei locali, risultassero insufficienti e/o inadatte all'uso.

TITOLO X: PERSONALE E NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 39 - PERSONALE

1. Tutti i servizi oggetto dell'appalto dovranno essere espletati per tutta la durata contrattuale, mediante l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze del servizio al fine di garantire che questo possa essere espletato con regolarità e secondo i criteri di qualità richiesti nel presente capitolato.
2. Nell'organico è obbligatoria la presenza di un cuoco qualificato. Il personale dovrà essere in possesso dei requisiti in materia igienico-sanitaria e delle abilitazioni professionali di legge e dovrà essere a conoscenza di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali (normativa sulla privacy), applicando tali dispositivi per quanto di propria competenza.
3. Il personale dovrà inoltre essere informato e formato sugli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii. "Normativa in materia di sicurezza sul lavoro".
4. La consistenza dell'organico, per tutta la durata contrattuale, deve essere quella dichiarata in fase di offerta tecnica, come numero, mansioni, livello e monte ore. In caso di variazione sostanziale del numero dei pasti prodotti, si potrà procedere all'adeguamento del numero degli addetti e del monte ore complessivo, previo accordo con il Committente.
5. Per le figure professionali di cui al presente Capitolato, l'Appaltatore si impegna inderogabilmente ad assicurare il pieno rispetto delle norme assicurative e degli obblighi previdenziali previsti per tale fattispecie contrattuale.
6. Ai sensi dell'art. 11 e 102 del D.Lgs 36/2023, al personale impiegato nel servizio oggetto di appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quello il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente.
7. La Stazione appaltante indica il seguente **CCNL: Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva Commerciale (codice alfanumerico: H05Y)**.
8. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante o dall'ente Committente.
9. Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto del presente Capitolato svolgerà i propri compiti senza vincoli di subordinazione nei confronti del Comune di Mongrando.
10. L'Appaltatore è tenuto ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dal committente o ad esso segnalata dalle

Autorità/Uffici competenti, il committente medesimo comunicherà all'Appaltatore l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle penalità previste nel presente capitolato.

11. In conformità a quanto disposto dal D. Lgs. 81/2008 e dalle discipline specifiche di settore, l'Appaltatore è tenuto a fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione/distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione. Gli indumenti devono essere riposti in appositi armadietti personali.
12. L'Appaltatore si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.
13. Il personale impiegato nel servizio deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia e contenente il ruolo professionale svolto e nome/numero/sigla identificativa, nel rispetto delle indicazioni al riguardo del Garante della Privacy.
14. L'Appaltatore deve garantire che i propri addetti ed i collaboratori tengano un comportamento irreprensibile, mantengano nei rapporti interpersonali e con l'utenza una condotta conforme ai principi di correttezza, si astengano da comportamenti lesivi della dignità della persona, collaborino al mantenimento di un clima sereno, osservino gli obblighi di riservatezza nonché tutte le pertinenti norme in materia di igiene.
15. La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, con particolare riferimento al rapporto con gli utenti della refezione scolastica e alle modalità di espletamento del servizio. In tal caso il concessionario dovrà provvedere alla sostituzione entro cinque giorni dalla richiesta.
16. L'Appaltatore si impegna a sostituire tempestivamente i propri operatori che risultassero assenti per qualsiasi causa, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio e dandone immediata comunicazione al committente.
17. Entro il giorno di inizio dell'esecuzione l'Appaltatore deve trasmettere alla Stazione Appaltante l'elenco nominativo dell'organico relativo a tutti i lavoratori impiegati nel servizio. Per ciascun lavoratore deve essere indicato: qualifica, ruolo e mansione, contratto applicato e tipologia (a tempo determinato, indeterminato, ecc...), livello retributivo sede operativa, orario di lavoro giornaliero e settimanale ed eventuale sospensione estiva. Tale elenco dovrà includere un'attestazione sottoscritta dal legale rappresentante dalla quale risulti il possesso dei requisiti richiesti per lo svolgimento delle mansioni e dei Servizi oggetto del presente capitolato.
18. Tale elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in caso di variazioni. Il Comune di Mongrando si riserva la più ampia facoltà di verificare quanto dichiarato dall'Appaltatore.
19. La Stazione Appaltante non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti dell'Appaltatore, anche in occasione di attività inerenti i Servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'Appaltatore ed il proprio personale dipendente. L'Appaltatore deve portare a conoscenza dei propri dipendenti circa l'estraneità della Stazione Appaltante da ogni responsabilità in merito alla gestione del rapporto di lavoro. In ogni caso, l'Appaltatore si impegna espressamente a mantenere indenne ed a sollevare il Comune di Mongrando da qualsiasi pretesa economica e/o normativa avanzata dai propri lavoratori.

ART. 40 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

1. Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dall'Appaltatore sui vari aspetti della refezione scolastica.
2. L'Appaltatore, ai sensi dell'Allegato 1, lett. C), lett. a) n. 8 dei C.A.M., deve impiegare personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:
 - per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (asilo nido, scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
 - per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo

scongelo.

3. Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'Appaltatore deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 41 – CLAUSOLA SOCIALE

1. Ai fini del rispetto di quanto disposto dall'articolo 57 del D.Lgs. 36/2023, sono richieste, come requisiti necessari dell'offerta, misure orientate a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale impiegato, l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto delle specifiche attività oggetto dell'appalto e misure atte a garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare. L'operatore economico, come previsto dall'art. 102, comma 2, del D.Lgs. 36/2023 dovrà indicare nell'offerta le modalità con le quali intende adempiere a tali impegni.
2. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze Tecniche organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'appaltatore uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore.
3. Il personale attualmente addetto al servizio presso gli appaltatori uscenti è indicato nella tabella contenuta nel Documento n.4 allegato al presente Capitolato denominato "ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO DAGLI ATTUALI APPALTATORI DEL SERVIZIO".

ART. 42 – SICUREZZA E D.U.V.R.I.

1. E' fatto obbligo all'Appaltatore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa di cui al D. Lgs. 81/2008 s.m.i. in materia di salute e sicurezza dei lavoratori.
2. Prima dell'inizio del servizio l'Appaltatore deve:
 - redigere il Piano Operativo di Sicurezza correlato ai rischi connessi alle attività specifiche di impresa.
 - comunicare alla Stazione Appaltante il nominativo del proprio addetto al coordinamento per le verifiche di sicurezza.
3. Sono a carico dell'Appaltatore gli oneri per la sicurezza sostenuti per l'adozione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici afferenti all'esecuzione del servizio, ivi compresi i rischi per la gestione dell'emergenza dovuti al contenimento del Covid-19.
4. Gli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze prodotte nell'esecuzione del servizio, di cui all'art. 26, c. 3 del D. Lgs. 81/2008, sono stati calcolati tenendo conto della percentuale dell'1% sull'importo unitario del pasto posto a base d'asta di euro 6,13 per le scuole infanzia/primaria/secondaria I° grado e di € 6,48 per l'asilo nido. Pertanto, l'importo non soggetto a ribasso per gli oneri di sicurezza è pari ad € 13.017,75 per i cinque anni scolastici contrattuali.
5. Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali D.U.V.R.I. (Documento n.6) reca una valutazione ricognitiva dei rischi che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del servizio; previe le dovute integrazioni di competenza dell'Appaltatore riferite ai dati inerenti la propria attività lavorativa ed a quelli ritenuti necessari per migliorare i livelli di sicurezza, il documento dovrà essere sottoscritto dai datori di lavoro di entrambe le parti prima della stipula del contratto. Con riferimento al servizio effettuato nei locali scolastici, poiché il committente non coincide con il datore di lavoro, le suddette integrazioni devono essere apportate e sottoscritte dai datori di lavoro, o dai loro delegati, della scuola e dell'Appaltatore.
6. L'Appaltatore ha l'onere di curare il perfezionamento del D.U.V.R.I. e di trasmetterlo, non appena completato e sottoscritto anche dal datore di lavoro.

TITOLO XI: ONERI E ASSICURAZIONI A CARICO DELL'APPALTATORE E DEL COMUNE

ART. 43 – RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

1. Sono a carico dell'Appaltatore, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei servizi oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e

completo adempimento delle obbligazioni previste.

2. L'Appaltatore è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità ed onere. In ogni caso l'Appaltatore si impegna espressamente a manlevare ed a tenere indenne il Comune di Mongrando da qualsiasi pretesa di carattere patrimoniale possa derivare anche solo in occasione dell'esecuzione del servizio affidato.
3. Con effetti dalla data di decorrenza dell'affidamento, l'Appaltatore si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) un'adeguata copertura assicurativa dei rischi di:
 - Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di fatti verificatisi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale unico di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00= per sinistro, senza alcun sotto limite di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:
 - responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
 - danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il concessionario - che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.
 - Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicatario si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00= per sinistro e Euro 1.000.000,00= per persona.
4. Qualora disponga di polizze stipulate in precedenza conformi a quanto indicato, l'Appaltatore può ottemperare agli obblighi corredando le medesime di appendice di vincolo in favore del Comune di Mongrando, per tutta la durata del servizio. I rischi non coperti dalle polizze, gli scoperti e le franchigie sono a carico dell'Appaltatore.
5. Copia di tali polizze, e di eventuali, successive variazioni o appendici, deve essere trasmessa al Comune con congruo anticipo prima della stipula del contratto.

ART. 44 - GARANZIA DEFINITIVA

1. L'Appaltatore dovrà costituire per i termini di durata dell'appalto una garanzia definitiva a garanzia delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale di aggiudicazione, così come previsto dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.
2. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'aggiudicazione e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
3. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di scadenza dei termini contrattuali. È fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.
4. La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.
5. Contestualmente alla garanzia definitiva, la Ditta dovrà versare l'importo relativo alle spese contrattuali, secondo i tempi e le modalità che saranno appositamente indicati dall'ufficio contratti.

ART. 45 – SUBAPPALTO

1. Considerando la natura del servizio, nonché la necessità di garantire la qualità del servizio, ad alto impatto sull'utenza scolastica e sull'utenza fragile del Comune, è vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.
2. Ai sensi dell'art.119 del D. Lgs. 36/2023 è ammesso il subappalto parziale del servizio esclusivamente per le attività collaterali all'esecuzione del contratto, escludendo qualsiasi forma di subappalto per l'attività principale di produzione e distribuzione dei pasti. Il subappalto è ammesso limitatamente alle

seguenti attività (salvo che abbiano le caratteristiche di cui al comma 3 dell'art. 119 citato e quindi non si configurino come subappalti):

- il servizio di informatizzazione del sistema di prenotazione pasti, iscrizioni on-line e gestione delle presenze;
 - il trasporto dei pasti e delle derrate;
 - la manutenzione ordinaria;
 - la pulizia straordinaria dei locali.
3. Il concorrente indica in sede di gara le prestazioni che intende subappaltare. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato. Uguale conseguenza ha un'indicazione generica o comunque non conforme alle suddette prescrizioni.
 4. L'esecuzione in subappalto è subordinata all'autorizzazione da parte dell'Amministrazione rilasciata prima dell'inizio del servizio. Si precisa che la Stazione Appaltante resta estranea al rapporto intercorrente tra Appaltatore e subappaltatori, per cui l'Appaltatore medesimo resta l'unico responsabile nei confronti della stazione appaltante (cfr. art. 1228 Cod. Civ.).
 5. L'appaltatore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale.
 6. La Stazione Appaltante non provvederà a corrispondere direttamente ai subappaltatori l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguiti, salvo quanto previsto dall'art. 119 comma 11 D.Lgs. 36/2023.

ART. 46 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

1. L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13.08.2010, n. 136, utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali, dedicati, anche in via non esclusiva, alla commessa oggetto dell'affidamento.
2. L'Appaltatore comunica alla stazione appaltante entro sette giorni dall'avvenuto affidamento o "dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica":
 - gli estremi del conto corrente (o dei conti correnti) dedicato, con l'indicazione del CIG del CUP(se obbligatorio) e dell'opera (servizio – fornitura) alla quale sono dedicati;
 - le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tale conto (conti). L'appaltatore è tenuto a comunicare ogni variazione di tali dati entro sette giorni dall'avvenuta modifica.
3. Il mancato utilizzo degli strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della L. 136/2010.
4. L'appaltatore è tenuto ad emettere la fatturazione elettronica in rate mensili posticipate secondo la diligenza e le norme che regolano la materia, comunque in modo chiaro e lineare per rendere i riscontri facili ed immediati, riportando tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), nonché gli estremi della determinazione di affidamento del servizio.
5. Le fatture devono essere intestate al:
 - Comune di Mongrando – Via Roma n.40 – 13888 Mongrando (BI) - Codice Fiscale/Partita IVA: 00392750022;
6. Inoltre, dovranno essere emesse nel rispetto del DM 55/2013. A tal fine si comunicano le seguenti informazioni:
 - Codice Univoco: ZZZZ39
 - Denominazione dell'ufficio: Ufficio Pubblica Istruzione, Cultura e Servizio Sociale.
7. Le fatture elettroniche devono riportare, secondo le specifiche tecniche operative per il sistema di interscambio:
 - il codice CIG (codice identificativo di gara) ai fini dell'ottemperanza agli obblighi derivanti dalla normativa in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
 - gli impegni di spesa comunicati dall'Amministrazione Comunale;
 - la dicitura "SCISSIONE DEI PAGAMENTI" (specifica introdotta dal Decreto Ministero Finanze 23 gennaio 2015 in materia di split payment) nel caso in cui la fattura esponga somme imponibili IVA.

8. Pertanto l'aggiudicatario ha l'obbligo di dotarsi delle attrezzature informatiche idonee alla gestione dei nuovi adempimenti telematici.
9. Il mancato adeguamento da parte dell'impresa aggiudicataria alla normativa suindicata impedisce a questa Amministrazione il corretto e regolare pagamento delle fatture; pertanto non saranno riconosciuti interessi di mora per ritardati pagamenti dovuti alla mancata emissione della fattura elettronica.
10. Il pagamento avviene con liquidazione del dirigente competente, subordinatamente alle verifiche positive in materia di DURC, su presentazione di regolare fattura mensile posticipata, di norma entro 30 giorni dalla data di ricevimento del documento contabile, salvo diverse disposizioni di legge in materia di contabilità e salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la regolarità della fattura e proceda conseguentemente a contestazioni; in tal caso verrà effettuato nei termini il pagamento della somma non contestata.
11. In caso di inadempienze da parte della Ditta appaltatrice, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 49 del presente capitolato.
12. Dal pagamento del corrispettivo viene detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.
13. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.
14. Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra si intende interamente compensato dal Comune tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della ditta appaltatrice, al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

ART. 47 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

1. È fatto assoluto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere, anche parzialmente, il contratto in oggetto. In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

ART. 48 – ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE ED EFFETTO OBBLIGATORIO DEL CONTRATTO

1. L'aggiudicazione definitiva diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.
2. L'appaltatore dovrà produrre i documenti che gli verranno richiesti per la stipulazione del contratto entro il termine indicato dall'Amministrazione nella lettera con la quale si comunica l'aggiudicazione definitiva del servizio.
3. Il contratto è stipulato entro sessanta (60) giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di concordare con l'Aggiudicatario un diverso termine in differimento.
4. La ditta aggiudicataria è comunque tenuto ad iniziare il servizio alla data richiesta dall'Amministrazione Comunale, anche in pendenza dell'avvenuta stipula ai sensi dell'art. 17, comma 8 del D.lgs. 36/2023, trattandosi di pubblico servizio volto ad assicurare bisogni collettivi in ambito sociale.
5. Il contratto sarà concluso nel rispetto delle forme previste dall'art. 18, comma 1, secondo periodo, del D.lgs. 36/2023.
6. Tutte le eventuali spese contrattuali sono a carico della ditta aggiudicataria (bolli, spese di registrazione, diritti di segreteria).
7. Si procederà comunque alla stipula del contratto e la ditta rimarrà vincolata al contratto sottoscritto e a quanto stabilito dal presente capitolato, che la stessa dichiara in sede di gara di conoscere ed accettare in ogni sua parte.

ART. 49 - PENALITÀ

1. Il mancato rispetto della disciplina contrattuale, o della normativa presupposta, salvo che sia dovuto a causa di forza maggiore, dà titolo alla Stazione Appaltante all'applicazione di penali da un minimo di euro 250,00 ad un massimo di euro 3.000,00 per ogni infrazione contestata, da graduare secondo la gravità delle circostanze e l'eventuale recidiva.
2. Si indicano, qui di seguito, a titolo meramente esemplificativo, alcune ipotesi specifiche:

STANDARD MERCEOLOGICI	PENALITA'
Mancato utilizzo di prodotti certificati ove indicato	€ 1.000,00
Mancato rispetto degli standard garantiti dalle caratteristiche merceologiche	€ 600,00

Mancato rispetto della rintracciabilità dei prodotti utilizzati	€ 600,00
Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	€ 1.500,00

QUANTITA'	PENALITA'
Totale mancata consegna dei pasti ordinati	€ 3.000,00
Mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione	€ 600,00
Mancato rispetto del numero dei pasti ordinati, anche parziale (es: mancanza di porzioni anche soltanto di una delle pietanze)	€ 600,00
Porzionatura non corretta da parte degli addetti alla distribuzione	€ 300,00

RISPETTO DEI MENÙ BASE E DIETETICI	PENALITA'
Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso	€ 600,00

PARAMETRI IGIENICO-SANITARI	PENALITA'
Mancato rispetto delle procedure previste nel piano HACCP	€ 2.000,00
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 2.000,00
Rinvenimento di corpi estranei, organici od inorganici, o di parassiti nei pasti distribuiti – a seguito di accertamento del competente servizio ASL	€ 2.000,00
Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione	€ 600,00
Inadeguata igiene degli automezzi e/o contenitori adibiti al trasporto pasto	€ 600,00
Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il centro cottura e/o i refettori	€ 1.000,00
Mancato rispetto delle temperature dei pasti	€ 600,00
Conservazione delle derrate non conforme alle normative	€ 1.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale	€ 1.000,00
Attrezzature non conformi o non sostituite	€ 1.000,00
Mancato o non corretto prelievo della campionatura del pasto	€ 600,00
Assenza del Piano di autocontrollo / manuale HACCP nei locali del centro cottura	€ 2.000,00

TEMPISTICA	PENALITA'
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dell'orario previsto	€ 600,00

PERSONALE	PENALITA'
Mancato rispetto delle norme previste dal Capitolato in tema di personale	€ 1.000,00

- L'applicazione delle penali di cui sopra avverrà previa contestazione scritta trasmessa dal committente tramite posta elettronica certificata, in relazione alla quale il concessionario sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte entro cinque giorni lavorativi. In difetto di riscontro nel termine di cui al precedente periodo, i rilievi e le contestazioni si intenderanno accettate dall'Appaltatore.
- Si procede al recupero della penality da parte dell'Amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sulle competenze relative al mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota- parte della cauzione definitiva.
- L'applicazione della penality di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al committente per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.
- Resta salvo ed impregiudicato il diritto del Comune di Mongrando al risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti.

ART. 50 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Le parti convengono che oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivi per la risoluzione del Contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile le seguenti fattispecie:
 - a) grave inadempimento contrattuale che comporti il rischio di un pregiudizio per la salute degli utenti e/o lavoratori addetti al servizio;
 - b) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Appaltatore;
 - c) cessioni dell'attività ad altri o messa in liquidazione dell'Appaltatore;
 - d) inosservanza ripetuta delle norme igienico – sanitarie;
 - e) utilizzo per tre volte di derrate alimentari non previste dal contratto ed allegati relativi;
 - f) casi di grave infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Appaltatore;
 - g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - h) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale;
 - i) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
 - j) modifica dei locali e delle reti impiantistiche dei refettori e centri cottura/cucine, senza preventiva autorizzazione del Comune;
 - k) interruzione del servizio salvo cause di forza maggiore;
 - l) reiterato non utilizzo di prodotti di qualità certificata;
 - m) recidiva nelle contestazioni all'Appaltatore per più di tre volte nel corso dell'anno scolastico per le infrazioni di minore gravità e per due volte per quelle di maggior gravità;
 - n) ogni altra inadempienza che, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, comprometta, irreversibilmente, il rapporto di fiducia fra il Committente e l'Appaltatore.
2. Nei suddetti casi, la risoluzione si verificherà di diritto qualora l'Amministrazione comunichi alla ditta appaltatrice, mediante lettera raccomandata a.r. e/o mediante PEC, che intende avvalersi della clausola risolutiva espressa.
3. In tutti i casi di risoluzione del contratto e, qualora non sottoscritto, di decadenza dall'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale ha il diritto di trattenere definitivamente la cauzione prestata, fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno.
4. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'amministrazione comunale di compensare l'eventuale credito della ditta aggiudicataria con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.
5. Si precisa che è facoltà di questo Ente valutare la revoca immediata dell'aggiudicazione definitiva in mancanza della presentazione da parte della ditta aggiudicataria dei documenti relativi ai mezzi offerti in sede di gara e la mancata messa a disposizione dei mezzi medesimi oltre i 15 (quindici) giorni decorrenti dalla data assegnata dall'Ente.
6. Qualora la Ditta affidataria ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dall'appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.
7. Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'Appaltatore ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

TITOLO XII: DISPOSIZIONI FINALI

ART. 51 - RECESSO

1. Le modalità di recesso sono quelle previste dalla normativa vigente, in particolare dall'art. 123 del D.Lgs.36/2023.
2. Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, la stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento purché tenga indenne l'appaltatore mediante il pagamento dei lavori eseguiti o delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture eseguiti nonché del valore

dei materiali utili esistenti in cantiere nel caso di lavori o in magazzino nel caso di servizi o forniture, oltre al decimo dell'importo delle opere, dei servizi o delle forniture non eseguite, calcolato secondo quanto previsto dall'allegato II.14. 3.

3. L'esercizio del diritto di recesso è manifestato dalla stazione appaltante mediante una formale comunicazione all'appaltatore da darsi per iscritto con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la stazione appaltante prende in consegna i lavori, servizi o forniture ed effettua il collaudo definitivo o verifica la regolarità dei servizi e delle forniture.

ART. 52 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

1. L'Appaltatore, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio presso la propria sede legale. Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso il Comune di Mongrando.

ART. 53 - CONTROVERSIE

1. Per ogni controversia relativa al presente appalto è competente in via esclusiva il Foro di Biella.

ART. 54 - RINVIO

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato speciale e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento, in quanto applicabili, alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti statali, regionali e comunali, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti e concessioni di servizi.

ART. 55 - NOMINA DEL RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO EX ART. 28 GDPR

1. Il Titolare del trattamento è il Comune di Mongrando e il Responsabile del trattamento ex art. 28 GDPR è la ditta aggiudicataria.
2. Per i dettagli dei trattamenti, in particolare le categorie di dati personali, la tipologia di interessati, la natura del trattamento e le finalità del trattamento per le quali i dati personali sono trattati per conto del Titolare del trattamento, si fa riferimento al capitolato di gara.
3. Obblighi delle parti
 1. Il Responsabile del trattamento tratta i dati personali soltanto su istruzione documentata del Titolare del trattamento, salvo che lo richieda il diritto dell'Unione o nazionale cui è soggetto il Responsabile del trattamento. In tal caso, il Responsabile del trattamento informa il Titolare del trattamento circa tale obbligo giuridico prima del trattamento, a meno che il diritto lo vieti per rilevanti motivi di interesse pubblico. Il Titolare del trattamento può anche impartire istruzioni successive per tutta la durata del trattamento dei dati personali. Tali istruzioni sono sempre documentate.
 2. Il Responsabile del trattamento informa immediatamente il Titolare del trattamento qualora, a suo parere, le istruzioni del Titolare del trattamento violino il Regolamento (UE) 2016/679 o le disposizioni applicabili, nazionali o dell'Unione, relative alla protezione dei dati.
 3. Il Responsabile del trattamento deve attenersi al divieto di comunicazione non espressamente autorizzata e di diffusione a qualsiasi titolo dei dati personali. Tali divieti permangono anche al termine del rapporto tra le parti.
 4. Il Responsabile del trattamento tratta i dati personali soltanto per le finalità specifiche del trattamento riportate nel presente atto, salvo ulteriori istruzioni del Titolare del trattamento.
 5. Il Responsabile del trattamento tratta i dati personali soltanto per la durata specificata nel presente atto di nomina.
 6. Il Responsabile del trattamento mette in atto almeno le misure tecniche e organizzative specificate nell'allegato I e previste dall'art. 32 GDPR, per garantire la sicurezza dei dati personali. Ciò include la protezione da ogni violazione di sicurezza che comporti accidentalmente o in modo illecito la distruzione, la perdita, la modifica, la divulgazione non autorizzata o l'accesso ai dati (violazione dei dati personali). Nel valutare l'adeguato livello di sicurezza, le parti tengono debitamente conto dello stato dell'arte, dei costi di attuazione, nonché della natura, dell'ambito di applicazione, del contesto e delle finalità del trattamento, come anche dei rischi per gli interessati. Il Responsabile del trattamento assicura che i dati personali siano trattati soltanto da persone da lui appositamente incaricate e individuate come autorizzate al trattamento ai sensi dell'art. 29 del Regolamento (UE)

2016/679, le quali si siano impegnate a trattare e custodire in modo sicuro e riservato i dati loro affidati. Le persone autorizzate al trattamento devono, inoltre, essere istruite, anche per iscritto, e formate con aggiornamento periodico su quanto richiesto dalla normativa in materia di protezione dei dati e, in particolare, sui rischi che incombono sui dati e sulle misure disponibili per prevenire eventi dannosi.

7. Se il trattamento riguarda dati personali che rivelino l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche o l'appartenenza sindacale, dati genetici o dati biometrici intesi a identificare in modo univoco una persona fisica, dati relativi alla salute o alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona, o dati relativi a condanne penali e a reati («dati sensibili»), il Responsabile del trattamento applica limitazioni specifiche e/o garanzie supplementari.
8. Le parti devono essere in grado di dimostrare il rispetto delle presenti clausole.
9. Il Responsabile del trattamento risponde prontamente e adeguatamente alle richieste di informazioni del titolare del trattamento relative al trattamento dei dati conformemente alle presenti clausole.
10. Il Responsabile del trattamento deve mettere a disposizione del Titolare tutte le informazioni necessarie a dimostrare il rispetto degli obblighi stabiliti nelle presenti clausole e che derivano direttamente dal Regolamento (UE) 2016/679. Su richiesta del Titolare del trattamento, il Responsabile del trattamento consente e contribuisce alle attività di revisione delle attività di trattamento di cui alle presenti clausole, a intervalli ragionevoli o se vi sono indicazioni di inosservanza. Nel decidere in merito a un riesame o a un'attività di revisione, il Titolare del trattamento può tenere conto delle pertinenti certificazioni in possesso del Responsabile del trattamento.
11. Il Titolare del trattamento può scegliere di condurre l'attività di revisione autonomamente o incaricare un revisore indipendente. Le attività di revisione possono comprendere anche ispezioni nei locali o nelle strutture fisiche del Responsabile del trattamento e, se del caso, sono effettuate con un preavviso ragionevole. Su richiesta, le parti mettono a disposizione della o delle autorità di controllo competenti le informazioni di cui alla presente clausola, compresi i risultati di eventuali attività di revisione.
12. Il Responsabile del trattamento ha l'autorizzazione generale del Titolare del trattamento per ricorrere a Sub-responsabili del trattamento. Il Responsabile del trattamento mette a disposizione del Titolare del trattamento la lista dei sub-responsabili. In caso di eventuali modifiche della lista, riguardanti l'aggiunta o la sostituzione di sub-responsabili del trattamento, il Responsabile del trattamento ha l'onere di comunicarle con un anticipo di almeno 15 giorni dando così al Titolare del trattamento tempo sufficiente per poter opporsi a tali modifiche prima del ricorso al o ai Sub-responsabili del trattamento in questione. Il Responsabile del trattamento fornisce al Titolare del trattamento le informazioni necessarie per consentirgli di esercitare il diritto di opposizione. Qualora il Responsabile del trattamento ricorra a un Sub-responsabile del trattamento per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento (per conto del Responsabile del trattamento), stipula un contratto che impone al Sub-responsabile del trattamento, nella sostanza, gli stessi obblighi in materia di protezione dei dati imposti al Responsabile del trattamento conformemente alle presenti clausole. Il Responsabile del trattamento si assicura che il Sub-responsabile del trattamento rispetti gli obblighi cui il Responsabile del trattamento è soggetto a norma delle presenti clausole e del Regolamento (UE) 2016/679. Su richiesta del Titolare del trattamento, il Responsabile del trattamento gli fornisce copia del contratto stipulato con il Sub-responsabile del trattamento e di ogni successiva modifica. Nella misura necessaria a proteggere segreti aziendali o altre informazioni riservate, compresi i dati personali, il Responsabile del trattamento può espungere informazioni dal contratto prima di trasmetterne una copia. Il Responsabile del trattamento rimane pienamente responsabile nei confronti del Titolare del trattamento dell'adempimento degli obblighi del Sub-responsabile del trattamento derivanti dal contratto che questi stipula con il Responsabile del trattamento. Il Responsabile del trattamento notifica al Titolare del trattamento qualunque inadempimento, da parte del Sub-responsabile del trattamento, degli obblighi contrattuali. Il Responsabile del trattamento concorda con il Sub-responsabile del trattamento una clausola del terzo beneficiario secondo la quale, qualora il Responsabile del trattamento sia scomparso di fatto, abbia giuridicamente cessato di esistere o sia divenuto insolvente, il Titolare del trattamento ha

diritto di risolvere il contratto con il Sub-responsabile del trattamento e di imporre a quest'ultimo di cancellare o restituire i dati personali.

13. Qualunque trasferimento di dati verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale da parte del Responsabile del trattamento è effettuato soltanto su istruzione documentata del Titolare del trattamento o per adempiere a un requisito specifico a norma del diritto dell'Unione o degli Stati membri cui è soggetto il Responsabile del trattamento, e nel rispetto del capo V del Regolamento (UE) 2016/679. Il Titolare del trattamento conviene che, qualora il Responsabile del trattamento ricorra a un Sub-responsabile del trattamento conformemente alla clausola 6.7 per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento (per conto del Titolare del trattamento) e tali attività di trattamento comportino il trasferimento di dati personali ai sensi del capo V del Regolamento (UE) 2016/679, il Responsabile del trattamento e il Sub-responsabile del trattamento possono garantire il rispetto del capo V del Regolamento (UE) 2016/679 utilizzando le clausole contrattuali tipo adottate dalla Commissione conformemente all'articolo 46, paragrafo 2, del Regolamento (UE) 2016/679, purché le condizioni per l'uso di tali clausole contrattuali tipo siano soddisfatte.
14. Il Responsabile del trattamento notifica prontamente al Titolare del trattamento qualunque richiesta ricevuta dall'interessato. Non risponde egli stesso alla richiesta, a meno che sia stato autorizzato in tal senso dal Titolare del trattamento. Il Responsabile del trattamento assiste il Titolare del trattamento nell'adempimento degli obblighi di rispondere alle richieste degli interessati per l'esercizio dei loro diritti, tenuto conto della natura del trattamento. Nell'adempire agli obblighi di cui alle lettere a) e b), il Responsabile del trattamento si attiene alle istruzioni del Titolare del trattamento. Oltre all'obbligo di assistere il Titolare del trattamento in conformità della clausola 7, lettera b), il Responsabile del trattamento assiste il Titolare del trattamento anche nel garantire il rispetto dei seguenti obblighi, tenuto conto della natura del trattamento dei dati e delle informazioni a disposizione del Responsabile del trattamento: - l'obbligo di effettuare una valutazione dell'impatto dei trattamenti previsti sulla protezione dei dati personali («valutazione d'impatto sulla protezione dei dati») qualora un tipo di trattamento possa presentare un rischio elevato per i diritti e le libertà delle persone fisiche; - l'obbligo, prima di procedere al trattamento, di consultare la o le autorità di controllo competenti qualora la valutazione d'impatto sulla protezione dei dati indichi che il trattamento presenterebbe un rischio elevato in assenza di misure adottate dal Titolare del trattamento per attenuare il rischio; - l'obbligo di garantire che i dati personali siano esatti e aggiornati, informando senza indugio il Titolare del trattamento qualora il Responsabile del trattamento venga a conoscenza del fatto che i dati personali che sta trattando sono inesatti o obsoleti; - gli obblighi di cui all'articolo 32 Regolamento (UE) 2016/679. Il Responsabile del trattamento ha l'onere di fornire le misure tecniche e organizzative adeguate con cui è tenuto ad assistere il Titolare del trattamento, su richiesta di quest'ultimo.
15. In caso di violazione dei dati personali, il Responsabile del trattamento coopera con il Titolare del trattamento e lo assiste nell'adempimento degli obblighi che incombono a quest'ultimo a norma degli articoli 33 e 34 del Regolamento (UE) 2016/679, ove applicabile, tenuto conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del Responsabile del trattamento.
16. In caso di una violazione dei dati personali trattati dal Titolare del trattamento, il Responsabile del trattamento assiste il Titolare del trattamento: - nel notificare la violazione dei dati personali alla o alle autorità di controllo competenti, senza ingiustificato ritardo dopo che il Titolare del trattamento ne è venuto a conoscenza (a meno che sia improbabile che la violazione dei dati personali presenti un rischio per i diritti e le libertà delle persone fisiche e quindi risulti essere un mero incidente di sicurezza); - nell'ottemperare a quanto previsto dagli artt. 33 e 34 del Regolamento (UE) 2016/679, le informazioni che devono essere indicate nella notifica del Titolare del trattamento devono includere almeno: la natura dei dati personali compresi, ove possibile, le categorie e il numero approssimativo di interessati in questione nonché le categorie e il numero approssimativo di registrazioni dei dati personali in questione; le probabili conseguenze della violazione dei dati personali; le misure adottate o di cui si propone l'adozione da parte del Titolare del trattamento per porre rimedio alla violazione dei dati personali, se del caso anche per attenuarne i possibili effetti negativi.
17. Qualora, e nella misura in cui, non sia possibile fornire tutte le informazioni contemporaneamente, la notifica iniziale contiene le informazioni disponibili in quel momento, e le altre informazioni sono

- fornite successivamente, non appena disponibili, senza ingiustificato ritardo. Nell'adempire, in conformità dell'articolo 34 del Regolamento (UE) 2016/679, all'obbligo di comunicare senza ingiustificato ritardo la violazione dei dati personali all'interessato, qualora la violazione dei dati personali sia suscettibile di presentare un rischio elevato per i diritti e le libertà delle persone fisiche.
18. In caso di una violazione dei dati personali trattati dal Responsabile del trattamento, quest'ultimo ne dà notifica al Titolare del trattamento senza ingiustificato ritardo dopo esserne venuto a conoscenza. La notifica contiene almeno: - una descrizione della natura della violazione (compresi, ove possibile, le categorie e il numero approssimativo di interessati e di registrazioni dei dati in questione); - i recapiti di un punto di contatto presso il quale possono essere ottenute maggiori informazioni sulla violazione dei dati personali; - le probabili conseguenze della violazione dei dati personali e le misure adottate o di cui si propone l'adozione per porre rimedio alla violazione, anche per attenuarne i possibili effetti negativi. Qualora, e nella misura in cui, non sia possibile fornire tutte le informazioni contemporaneamente, la notifica iniziale contiene le informazioni disponibili in quel momento, e le altre informazioni sono fornite successivamente, non appena disponibili, senza ingiustificato ritardo. La notifica dovrà essere inviata alla PEC del Titolare del trattamento, indicata sul sito istituzionale del Comune di Mongrando.
15. Qualora la natura dell'incarico prevedesse l'intervento di Amministratori di sistema, il Responsabile provvede all'osservanza di quanto stabilito dal provvedimento a carattere generale – 27 novembre 2008 “Misure e accorgimenti prescritti ai titolari dei trattamenti effettuati con strumenti elettronici relativamente alle attribuzioni delle funzioni di amministratore di sistema” (G.U. n. 300 del 24/12/2008) e successive modifiche, emesso dall'autorità Garante per la protezione dei dati personali. Il Responsabile adotta le misure tecniche ed organizzative del menzionato provvedimento, con riferimento: alla conservazione presso la propria organizzazione degli estremi identificativi delle persone preposte quali amministratori di sistema ed autorizzate quali incaricati al trattamento designati, le nomine degli stessi come amministratori di sistema secondo quanto previsto dal suddetto provvedimento e l'applicazione diligente dello stesso. Il Responsabile secondo quanto stabilito dal provvedimento in materia di Amministratori di Sistema, comunicherà al Titolare i nominativi dei soggetti designati quali amministratori di sistema, che opereranno con tale qualifica presso la struttura del Titolare per le attività limitate all'affidamento. L'archiviazione dei log secondo quanto previsto dal provvedimento 27 novembre 2008 in termini di amministratori di sistema è a carico del Titolare.
19. Fatte salve le disposizioni del Regolamento (UE) 2016/679, qualora il Responsabile del trattamento violi gli obblighi che gli incombono a norma delle presenti clausole, il Titolare del trattamento può dare istruzione al Responsabile del trattamento di sospendere il trattamento dei dati personali fino a quando quest'ultimo non rispetti le presenti clausole o non sia risolto il contratto. Il Responsabile del trattamento informa prontamente il Titolare del trattamento qualora, per qualunque motivo, non sia in grado di rispettare le presenti clausole. Il Titolare del trattamento ha diritto di risolvere il contratto per quanto riguarda il trattamento dei dati personali conformemente alle presenti clausole qualora: - il trattamento dei dati personali da parte del Responsabile del trattamento sia stato sospeso dal Titolare del trattamento in conformità della lettera a) e il rispetto delle presenti clausole non sia ripristinato entro un termine ragionevole e in ogni caso entro un mese dalla sospensione; - il Responsabile del trattamento violi in modo sostanziale o persistente le presenti clausole o gli obblighi che gli incombono a norma del Regolamento (UE) 2016/679; - il Responsabile del trattamento non rispetti una decisione vincolante di un organo giurisdizionale competente o della o delle autorità di controllo competenti per quanto riguarda i suoi obblighi in conformità delle presenti clausole o del Regolamento (UE) 2016/679. Il Responsabile del trattamento ha diritto di risolvere il contratto per quanto riguarda il trattamento dei dati personali a norma delle presenti clausole qualora, dopo aver informato il Titolare del trattamento che le sue istruzioni violano i requisiti giuridici applicabili, il Titolare del trattamento insista sul rispetto delle istruzioni.
20. Dopo la risoluzione del contratto il Responsabile del trattamento, a scelta del Titolare del trattamento, cancella tutti i dati personali trattati per conto del Titolare del trattamento e certifica a quest'ultimo di averlo fatto, oppure restituisce al Titolare del trattamento tutti i dati personali e cancella le copie esistenti, a meno che il diritto dell'Unione o dello Stato membro non richieda la conservazione dei dati personali. Finché i dati non sono cancellati o restituiti, il Responsabile del trattamento continua ad assicurare il rispetto delle presenti clausole.

21. Sotto il profilo della responsabilità si rimanda al Capo VIII del Regolamento (UE) 2016/679.
22. Si richiede al Responsabile del trattamento di mettere a disposizione, su richiesta, il dato di contatto del Responsabile della Protezione dei dati personali (c.d. DPO).

ART. 56 - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI EX ART. 13 GDPR

1. Il Titolare del trattamento è il Comune di Mongrando (C.F./P.IVA: 00392750022), con sede in Via Roma n.40 - 13888 Mongrando (BI); Telefono: 015666262; e-mail: istruzione@comune.mongrando.bi.it; PEC: mongrando@pec.ptbiellese.it.
2. Il DPO nominato è reperibile ai seguenti dati di contatto: Labor Service S.r.l. con sede in Novara, via Righi n. 29, telefono: 03211814220, e-mail: privacy@labor-service.it, PEC: pec@pec.labor-service.it.
3. Il trattamento dei dati personali comuni e giudiziari (art. 10 GDPR), riguardanti l'interessato e trattati con modalità informatiche e cartacee, è finalizzato:
 - alla gestione delle procedure di gare di appalto, procedure negoziate e affidamenti diretti per l'assegnazione di lavori, servizi e forniture alle quali l'interessato ha deciso spontaneamente di partecipare;
 - in caso di aggiudicazione, all'instaurazione e gestione dei conseguenti rapporti contrattuali con il Comune;
 - agli adempimenti amministrativo-contabili previsti da una norma di legge, da un regolamento o dalla normativa comunitaria.
4. Il trattamento è lecito in quanto necessario:
 - all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte e all'esecuzione di misure precontrattuali adottate
 - su richiesta dello stesso (art. 6, par. 1, lett. b) GDPR);
 - all'adempimento degli obblighi previsti dalla legge nazionale (art. 6, par. 1, lett. c) GDPR) e regionale;
 - per lo svolgimento di una funzione istituzionale, per esercitare un compito di interesse pubblico connesso
 - all'esercizio di pubblici di cui è investito il titolare del trattamento (art. 6, par. 1, lett. e) GDPR).
5. Per quanto concerne i dati relativi a condanne penali o misure di sicurezza penali, il trattamento è lecito in quanto consentito da una norma di legge in materia di accertamento dei requisiti di idoneità morale di coloro che intendono partecipare a gare d'appalto (art. 2 *octies*, par. 3, lett. i) D.Lgs. 196/2003; art. 96 D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. "Codice degli Appalti").
6. I dati personali trattati dal Titolare sono comunicati a: soggetti terzi qualora disposizioni di legge o di regolamento riconoscano tale facoltà di accesso; Autorità Nazionale Anticorruzione o altre Autorità Pubbliche o Autorità Giudiziarie.
7. Il Titolare del trattamento non ha intenzione di trasferire i dati personali dell'interessato verso un Paese terzo all'Unione Europea o verso un'organizzazione internazionale. Ove si rendesse necessario si avvisa sin da ora che il trasferimento avverrà nel rispetto del Capo V del Regolamento (UE) 2016/679.
8. I dati personali raccolti vengono conservati nel rispetto della vigente normativa e secondo le disposizioni relative alla documentazione amministrativa e alla gestione degli archivi delle Pubbliche Amministrazioni avendo come riferimento il Piano di Conservazione dei Comuni italiani del 2005 ai sensi del D.P.R. 445/2000, D.Lgs. 42/2004 e D.Lgs. 82/2005.
9. Il conferimento dei dati personali è obbligatorio per poter accogliere e valutare da parte dell'Ente la richiesta presentata o il diritto esercitato. In assenza vi sarà l'impossibilità di svolgere le valutazioni necessarie e dar seguito quindi alla richiesta o diritto esercitato.
10. L'interessato può esercitare in qualsiasi momento uno dei seguenti diritti:
 - Diritto di accesso, cioè il diritto di chiedere al Titolare conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano, ottenendo tutte le informazioni indicate all'art. 15 GDPR (es. finalità del trattamento, categorie di dati personali trattati ecc.);
 - Diritto di rettifica ossia la possibilità di correggere dati inesatti o richiederne l'integrazione qualora siano incompleti (art. 16 GDPR);
 - Diritto alla cancellazione nei casi indicati dall'art. 17 GDPR;
 - Diritto di limitazione di trattamento qualora ricorrano una o più delle ipotesi previste dall'art. 18 GDPR;
 - Diritto di opposizione, in qualsiasi momento, al trattamento dei dati personali che lo

riguardano qualora ricorrano le condizioni indicate dall'art. 21 GDPR.

11. I diritti sopra elencati possono essere esercitati mediante comunicazione al Titolare attraverso i dati di contatto sopra indicati anche attraverso la compilazione di apposito modulo messo a disposizione sul sito internet istituzionale dell'Ente nella Sezione Privacy.

Inoltre, l'interessato ha il diritto di proporre reclamo ad un'autorità di controllo: **Garante per la protezione dei dati personali.**



COMUNE DI MONGRANDO

Provincia di BIELLA

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE
SCUOLE DI MONGRANDO E L'ASILO NIDO
COMUNALE PER CINQUE ANNI SCOLASTICI
(2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31)
CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER ULTERIORI
DUE ANNI SCOLASTICI (2031/32-2032/33)**

COMUNE DI MONGRANDO

Indirizzo: VIA ROMA N.40 – 13888 MONGRANDO

C.F./P.IVA: 00392750022

Tel. 015 666262 (int.3 per Ufficio Istruzione)

Email: istruzione@comune.mongrando.bi.it

PEC: mongrando@pec.ptbiellese.it



Elaborato	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI CON INDICAZIONI DELLE FREQUENZE DI CONSUMO SETTIMANALI E SPECIFICHE TECNICHE DEI MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI	Documento n.3
-----------	--	---------------

LINEE DI INDIRIZZO PER LA STESURA E LA PREDISPOSIZIONE DI UN MENU'

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti nonché le indicazioni relative alla stesura dei menù e le frequenze di consumo degli alimenti. Nella stesura delle seguenti indicazioni si è fatto riferimento, in particolare, alla seguente normativa di settore:

- "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte", marzo 2024;
- Linee guida per una sana alimentazione CREA
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del Ministero della Salute
- L.A.R.N. Livelli di assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia.

I menu proposti per gli alunni delle scuole d'infanzia, primaria e secondaria di I° grado nonché per i bambini frequentanti l'asilo nido comunale (nello specifico, per i bambini dai 12 mesi ai 36 mesi), dovranno essere predisposti avendo riguardo alle seguenti indicazioni minime inderogabili:

- rotazione su sei settimane diversificati almeno fra tre stagionalità;
- debbono ispirarsi alla dieta mediterranea, con presenza di cereali, legumi, verdura, pesce, erbe aromatiche e spezie;
- le ricette debbono rispettare gli standard nutrizionali nazionali e differenziati per l'età degli utenti;
- i menù proposti dovranno attenersi alle seguenti frequenze di consumo degli alimenti:

FREQUENZE DI CONSUMO RACCOMANDATA DEGLI ALIMENTI SULLA SETTIMANA SCOLASTICA (5 pranzi/settimana scolastica per Asilo nido, scuola infanzia e scuola primaria – 2 pranzi/settimana per Scuola secondaria I° grado)	
ALIMENTO	FREQUENZA DI CONSUMO
Cereali: (pasta, riso, orzo, mais ecc.)	Una porzione tutti i giorni da variare come primo piatto. A rotazione tutte le diverse tipologie di cereali. Primi piatti asciutti (frequenze 3-4 volte a settimana). Primi piatti non asciutti frequenza 1-2 volte a settimana (nel periodo estivo è possibile ridurre la frequenza a 1-2 volte al mese)
Carne	1 - 2 volte a settimana (alternando la carne bianca alla rossa)
Pesce fresco o surgelato	1 - 2 volte a settimana
Legumi	1 - 2 volte a settimana (anche all'interno dei primi piatti come piatto unico)
Uova	1 volta a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	al massimo 1-2 volte al mese in sostituzione della carne
Verdura ed Ortaggi	1 porzione per pasto
Frutta fresca di stagione	1 porzione a pasto (a fine pasto o come spuntino di metà mattina). È possibile con una frequenza massima di 1 volta a settimana, se richiesto, sostituire la frutta fresca di stagione con un yogurt.
Pane fresco	1 porzione a pasto.
Parmigiano Reggiano	aggiunto ai primi piatti

- per quanto riguarda, nello specifico le grammature per le diverse fasce d'età, la conversione crudo-cotto e le indicazioni specifiche per una corretta valutazione/autovalutazione di un menù, sulla base dei requisiti nutrizionali, si fa richiamo espresso alle Nuove "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte", marzo 2024 e relativi allegati.
- abbinamenti consigliati:
 - a) un primo piatto a basso contenuto proteico (condito con verdure, in bianco, in brodo di carne) con un secondo piatto di carne o pesce o uovo. Oppure un primo piatto a basso contenuto proteico con un secondo di legumi.
 - b) un primo piatto a medio contenuto proteico (pasta e legumi) con un secondo a base di formaggio o uova. Per favorire il consumo del pasto, saltuariamente può essere necessario abbinarlo a un secondo piatto di pesce o carne.

- c) un primo piatto ad elevato contenuto proteico (pasta di semola o all'uovo condita con ragù di carne o pesce o con besciamella o formaggio) con un secondo piatto a base di formaggio o uova e verdure (es. sformati, tortini di patate).

La qualità della pasta deve essere tale da mantenere un buon grado di cottura per tutto il periodo che intercorre dal momento della preparazione a quello della somministrazione.

I primi piatti devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal formaggio grattugiato.

L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo, così come per i contorni freddi per i quali l'appaltatore deve fornire l'occorrente per il condimento: olio, aceto e/o limone, e sale.

Per quanto concerne l'utenza dell'Asilo nido comunale, per i bambini al di sotto dell'anno (dai 6 mesi ai 12 mesi), i menù, sempre predisposti su rotazione di sei settimane e diversificati almeno fra tre stagionalità, dovranno tener conto delle specifiche indicazioni contenute nelle "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte" capitolo 3.3 datate marzo 2024. Nello specifico, per i lattanti (dai 6 mesi) il pasto dovrà essere confezionato in base a quanto predisposto dal medico competente del singolo bambino, provvedendo alla fornitura degli eventuali specifici alimenti, tipo latte umanizzato, omogeneizzato o liofilizzato carni ecc. Potrà essere richiesto, inoltre, sempre per i bambini da 6 mesi a circa i 9 mesi che hanno appena iniziato lo svezzamento, il piatto unico cremoso composto da crema di verdura o di cereali + secondo cremoso (es. semolino, crema di pollo, crema di verdura ecc).

Per i bambini dai 9 mesi ai 12 mesi le creme di cereali potranno essere sostituite con pasta ben cotta di piccolo formato e tutti i cereali in chicchi. La carne ed il pesce possono essere proposti sottoforma di polpette, hamburger, bocconcini/spezziatini ben cotti e morbidi. Per questa fascia di età (9/12 mesi) i menù devono avere una netta separazione dei piatti al fine di favorire una corretta educazione al gusto. I piatti unici potranno essere utilizzati per abbinare cereali con secondi piatti come per esempio pasta e legumi oppure pasta con ragù di carne o pesce oppure riso con formaggio.

Per quanto concerne le scelte qualitative degli alimenti e la frequenza dei piatti per i bambini dai 6 ai 12 mesi, dovranno essere seguite tutte le indicazioni previste nelle "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte" datate marzo 2024, capitolo 3.3, pag. 19 e ss.

Tutti gli alimenti dovranno seguire le "Linee guida per la prevenzione del soffocamento da cibo".

- frutta e verdura: deve essere rispettata la stagionalità. La frutta potrà essere somministrata intera, grattugiata, in macedonia, talvolta cotta al forno senza zucchero. Proporre anche la frutta secca (noci, nocciole, mandorle ecc.) al naturale o come ingrediente delle preparazioni.

Nella scuola dell'infanzia la frutta a buccia va servita accuratamente sbucciata immediatamente prima della distribuzione al fine di evitare processi ossidativi.

Le verdure crude devono essere preparate il giorno stesso del consumo.

Per favorire il necessario consumo di verdura e legumi, prevedere settimanalmente una minestra o minestrone vegetale, preferibilmente in forma di passato o crema da completare con pasta o crostini di pane croccanti.

Le verdure, cotte o crude, vanno presentate in modo accattivante ed innovativo, con modalità che ne facilitino l'assunzione. Ad esempio le verdure cotte potranno essere passate a purea od aggiunte a frittate e sformati, tagliate a rondelle o gratinate al forno; quelle crude tagliate a julienne o come insalate miste con ortaggi di colori diversi e variabili nella consistenza e nella tipologia.

Utilizzare durante la cottura della verdura gli opportuni accorgimenti per ridurre la perdita di vitamine e sali minerali.

Non è consentito l'utilizzo di frutta e verdura in scatola (ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, del mais al naturale, delle olive e dei capperi in salamoia).

Le patate come contorno vanno preparate lessate, al vapore, al forno, in purè e servite 0-2 volte al mese, associate ad un primo piatto in brodo di verdura.

- il consumo di legumi (ceci, fave, lenticchie, fagioli, piselli ecc.) è raccomandato, prevedendolo almeno 1-2 volte alla settimana come primo piatto, piatto unico o contorno. Per un apporto ottimale in aminoacidi essenziali, i legumi devono essere preferibilmente accompagnati da cereali.
- su richiesta dell'appaltatore e/o della commissione mensa, il contorno a base di verdura potrà essere consumato anche all'inizio del pasto.
- ogni pasto deve comprendere una porzione di pane, preferibilmente integrale, non addizionato di grassi e povero di sale.

- l'acqua è da servire ai tavoli attingendola con idonee caraffe ai punti di prelievo della rete idrica comunale.
- secondi piatti impanati possono essere previsti al massimo ogni 15 giorni, lontano da pasti che contemplino uova (frittata, uova sode, pasta all'uovo, ravioli, polpette, ecc.), utilizzando materia prima fresca o surgelata, successivamente impanata e cotta al forno.
- deve essere limitato l'uso del sale nelle preparazioni; va utilizzato esclusivamente sale iodato.
- i surgelati non devono essere scongelati prima della cottura (Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C).
- vanno preferiti metodi di cottura che preservino in maggior misura le proprietà nutritive ed organolettiche, quali le cotture al forno o al vapore con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura.
- si raccomanda di utilizzare olio extra vergine d'oliva a crudo e di limitare l'impiego di burro a poche preparazioni che ne prevedano espressamente in ricetta l'impiego.
- sono assolutamente escluse le preparazioni preimpanate ed i cibi precotti o prefritti (bastoncini, crocchette, ecc.).
- vanno tassativamente esclusi tutti i formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.).
- è escluso l'impiego di insaporitori quali il dado da brodo, da sostituire con brodo vegetale o di carne o erbe aromatiche o spezie per insaporire le pietanze.
- è escluso l'uso di strutto, lardo, grassi idrogenati e prodotti contenenti grassi vegetali, oli vegetali, margarine anche se vegetali.
- è escluso l'uso di semilavorati di V gamma, freschi o surgelati, pronti da cuocere quali: fiocchi di patate, patate già addizionate di oli/grassi
- è escluso l'uso di basi di pasta precotta/preformata per pizza e focaccia e/o pizza focaccia precotta/preformata.

QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE

L'Appaltatore, per favorire il conseguimento degli obiettivi ambientali nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e sue successive modifiche ed integrazioni e adegua il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, lett. C) (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica) al Decreto 10 marzo 2020, garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza. Nello specifico, nel presente documento sono riportate, le caratteristiche delle derrate alimentari e delle bevande nonché le percentuali minime di alimenti biologici o altrimenti qualificati, in linea con capitolato speciale d'appalto.

Si ricorda che la categoria merceologica deve comunque essere certificata ad ogni consegna e deve essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

Per quanto concerne le norme da rispettare in tema di approvvigionamento e ricevimento delle derrate alimentari, rintracciabilità e conservazione si fa espresso richiamo agli artt. 19 e 20 del capitolato speciale d'appalto.

In riferimento alla qualità delle materie prime utilizzate si precisa che:

- si intende per **prodotto biologico** un prodotto fresco o trasformato ottenuto attraverso pratiche agricole o tecniche di allevamento/coltivazione che non utilizzano prodotti di sintesi chimica e rispettano l'ambiente naturale;
- si intende per prodotto a denominazione d'origine protetta (**D.O.P.**) un prodotto agricolo o alimentare designato dal nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e le sue qualità o caratteristiche devono essere dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la sua produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nell'area geografica delimitata;
- si intende per prodotto ad indicazione geografica protetta (**I.G.P.**) un prodotto agricolo o alimentare designato dal nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e deve possedere una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica che possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica

delimitata;

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti si rimanda a quanto stabilito dagli specifici Regolamenti CEE.

- per prodotti agricoli e alimentari a **chilometro zero** o, nel caso dei piccoli comuni «**chilometro utile**», si intendono, ai sensi della legge 6 ottobre 2017 n. 158, i prodotti provenienti da un luogo di produzione, coltivazione o allevamento situato entro un raggio di 70 chilometri dal centro di cottura, nonché i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale
- per **filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario, e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km zero (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come definito al punto precedente. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il produttore è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime, o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km zero).

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

FARINE

FARINA BIANCA

- Tipo "0" (da preferire)
- Tipo "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (L.580/1967 e s. m.).

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art. 64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982).

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m.i.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

FECOLA DI PATATE, TAPIOCA, MAIS E AMIDO DI FRUMENTO

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce; nel caso della tapioca dalla manioca, nel caso della maizena dal mais.

Le confezioni saranno da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n.181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

MAIS AL NATURALE

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE

Pane: fresco, fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre otto ore prima della consegna.

E' escluso l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato.

Deve essere di pezzatura idonea all'utenza, con diversi formati e all'analisi sensoriale il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Tipologie:

- pane comune di tipo "00", "0", pane tipo integrale, pane di semola, pane di semolato, pane ai cereali; ingredienti rispettivamente: farina di grano tipo "0", "00" o integrale, semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito, acqua, sale;
- pane speciale al latte, all'olio (esclusivamente olio extra vergine di oliva) o con aggiunta di semi anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive;
- pane delle tipologie sopraindicate a ridotto contenuto di sale. Non è ammesso l'uso di pane riscaldato.

Deve essere trasportato confezionato in sacchi di carta ad uso alimentare posti in contenitori di materiale per alimenti, lavabili e con adeguata copertura. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione.

PANE GRATTUGIATO

Prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate.

CROSTINI DI PANE

I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari. Ammesso solo olio di oliva.

Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

PAN CARRE'

Dovrà essere prodotto con farine "0" e "00" ed il gusto e l'aroma non dovranno presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

L'alcool etilico dovrà risultare inferiore al 2% s.s. +/- 3%. Confezioni di peso non superiore a 0,5 kg.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE (*prodotta da panificio/panifici/forno artigianale*)

La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di

legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE (*prodotta da panificio/panifici/forno artigianale*)

La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti e rispettare le grammature previste. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE (*prodotta da panificio/panifici/forno artigianale*)

La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato. Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge. Dovranno essere consumate nello stesso giorno di consegna.

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI O FRESCHI

Conditi esclusivamente con olio extra-vergine di oliva, di mais, di girasole, di sesamo, tipologie:

- gallette di mais, riso, farro e di altri cereali;
- fette biscottate, grissini, crackers, pane biscottato e simili;
- biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo "0", "00", integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova, frutta fresca, frutta disidratata, frutta secca e oleosa, yogurt, cacao, amido di frumento, malto, glucosio, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali, acido ascorbico E300 – E304, tocoferoli E306 – E309, lecitine E322, acido citrico E330 – E333, (assenti altri tipi di grassi non specificati e altri additivi).

Indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

PASTE ALIMENTARI E RISO (cereali biologici per almeno il 50% in peso)

PASTA

Deve essere fornita nei seguenti tipi: di semola di grano duro, integrale (vari formati) e paste speciali di semola di grano duro e altri cereali, provenienza preferibilmente da coltivazioni biologiche.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore rispondente alla tipologia specifica, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione.

Pasta secca all'uovo: dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta fresca e pasta fresca all'uovo: prodotta esclusivamente con semola, oppure nel caso della pasta fresca all'uovo prodotta esclusivamente con semola e uova intere, in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi.

Pasta fresca ripiena: in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno dovrà essere di spinaci o qualsiasi altra verdura, ricotta, formaggio parmigiano reggiano e lo stesso ripieno non dovrà essere inferiore al 25% dl peso totale del prodotto.

Per ogni tipo di pasta deve essere riportato sulla confezione il tempo di cottura. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Al momento della somministrazione la pasta deve avere consistenza ed elasticità. Deve essere conservata, sollevata dal suolo, in luogo fresco ed asciutto.

PASTA LIEVITATA

Preparata con farina tipo "0" e/o integrale, acqua, sale, e lievito di birra, unico grasso ammesso: olio di oliva extra vergine. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione.

Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

SFOGLIA PER LASAGNE

La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere surgelata, priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Dovrà essere utilizzata, dopo scongelamento in frigorifero a 4°C, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 4 mesi.

Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

GNOCCHI

Gnocchi di patate: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con i seguenti ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: patate (70% minimo, nel caso di gnocchi di sole patate), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio di semi di girasole, sesamo o mais, preparati anche con spinaci, zucca, radicchi.

Gnocchi di semolino: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con i seguenti ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: semolino, latte, acqua o brodo, sale.

RISO (è richiesta la fornitura di prodotto nazionale)

Per il servizio di ristorazione scolastica, è richiesto di tipo parboiled, da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Ribe, Gladio) e insalate di riso e non parboiled (ad es. per minestre). Se non parboiled, deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

Il prodotto deve essere sano, secco, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico, non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Deve risultare di ultimo raccolto, essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto.

Deve essere conservato in luogo idoneo sollevato dal suolo, fresco ed asciutto.

Al momento della somministrazione i grani devono presentarsi cotti uniformi, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora un anno di conservazione.

COUS-COUS PRECOTTO

Prodotti con farine di grano duro, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi del Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi

FARRO DECORTICATO

Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

MIGLIO DECORTICATO

Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

LEGUMI SECCHI (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE)

I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli).

Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

ALTRI CEREALI

Segale, avena ecc. in diversi gradi di raffinazione.

Devono avere granella uniforme, integra e pulita; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora un anno di conservazione.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

Al fine di garantire la massima sicurezza alimentare, la freschezza del prodotto e la riduzione degli impatti ambientali legati ai trasporti, tutte le carni fresche, refrigerate (bovine, suine e avicunicole) dovranno provenire da animali **nati, allevati e macellati in Italia**.

Per la conservazione delle carni deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni.

Le carni in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate, la data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione.

Il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie, l'odore deve essere tipico del prodotto fresco. L'involucro deve essere ben aderente alla carne.

Per la carne trita devono essere utilizzati tagli di carni bovine fresche e le operazioni di tritatura devono essere eseguite nel centro di cottura al momento dell'utilizzo.

È fatto assoluto divieto di somministrare carni "al sangue" o parzialmente cotte. Tutte le carni (bovine, avicole, suine) devono essere servite esclusivamente "ben cotte", con una colorazione uniforme e assenza di tracce rosate o ematiche, anche in prossimità dell'osso o al cuore del prodotto. La cottura deve garantire il raggiungimento e il mantenimento di una temperatura al cuore secondo la normativa vigente.

Carni bovine fresche refrigerate (biologica per almeno il 50% in peso)

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire preferibilmente da allevamenti che praticano l'allevamento all'aperto secondo i principi del benessere animale, da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, essere di grana fine o quasi fine, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezatura media, consistenza soda e pastosa, tessitura abbastanza compatta, con stato di ingrassamento 1 – molto scarso oppure 2 – scarso (secondo la griglia CE).

Tagli anatomici:

- per arrosto: fesa esterna, filetto, lombata, scamone;
- per fettine / bistecche: fesone di spalla, filetto, girello, lombata, roast beef, scamone;

- per spezzatino: fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla;
- per brasato: girello, noce, scamone;
- per polpette: reale, spalla;
- per hamburger: reale spalla;
- per carne macinata (i pezzi da utilizzare arriveranno interi, dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 ore dal consumo): biancostato, reale, spalla, punta di petto;
- per bollito: cappello del prete, reale, sottofesa;
- scaloppe: noce, scamone/fesa, fesa;
- roast beef: controfiletto.

Carni fresche di suino (biologica per almeno il 10% in peso)

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire preferibilmente da allevamenti che praticano l'allevamento all'aperto secondo i principi del benessere animale, da suini di prima qualità, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa. Tagli anatomici: carré, filetto, lonza, polpa di coscia.

Carni avicunicole fresche refrigerate (biologica per almeno il 20% in peso)

Le carni devono provenire preferibilmente da allevamenti che praticano l'allevamento all'aperto secondo i principi del benessere animale, con alimentazione vegetale e senza uso di antibiotici.

I tagli delle carni avicunicole, sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco – rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Tagli anatomici:

Pollo: cosce (ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre), petto con forcilla, petto senza pelle con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno;

Tacchino: fesa (petto intero, spellato, senza sterno e costole); Coniglio: busto con cosci disossati.

PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDI O COTTI – SALUMI (almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna»)

Le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate per le materie prime da cui derivano.

Sono esclusi i salumi pre-affettati.

Prosciutto cotto – alta qualità: solo di alta qualità, prodotto con cosce refrigerate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia, esaltatori di sapidità (glutammato di sodio).

Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato.

Composizione: carne suina fresca di provenienza italiana, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, preferibilmente senza nitrati.

Prosciutto crudo DOP : stagionatura minima 12 mesi

Bresaola punta d'anca della Valtellina IGP: stagionatura minima 45 giorni

Fesa di tacchino arrosto: il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%, il prodotto deve essere privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni.

Mortadella di Bologna IGP, Speck, Pancetta (ottenuta da pancette selezionate di suino adulto nazionale, confezionata sottovuoto, stagionatura di almeno 30 giorni, contenuto di grassi non superiore al 30%), altri insaccati: da utilizzarsi esclusivamente come ingredienti.

PRODOTTI ITTICI

In conformità ai "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM) adottati con decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, le specie di prodotti ittici ammesse sono, ad esempio:

Prodotti ittici da pesca in mare: muggini (cefalo, Mugil spp.), sarde (Sardina pilchardus), sigano (Siganus rivulatus, Siganus luridus), sugaro (Trachurus mediterraneus), palamita (Sarda sarda), spatola (Lepidopus caudatus), platessa (Pleuronectes platessa), merluzzo carbonaro (Pollachius virens), mormora (Lithognathus mormyrus),

tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), cicereello (*Gymnammodytes cicereelus*), totani (*Todarodes sagittatus*).

Pesce d'acqua dolce: trota (*Oncorhynchus mykiss*), coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

- Filetti o tranci di pesce surgelati: devono essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, residui di membrane/parete addominale, pinne o resti di pinne. La glassatura deve essere monostratificata non superiore al 20%, la temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L' odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata.
- Bastoncini di pesce surgelati non preimpanati o prefritti: devono essere preparati esclusivamente con tranci di merluzzo, di pezzatura omogenea, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
- Tonno o sgombro al naturale o all'olio di oliva: poco salato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore chiaro e omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua, l'olio di governo deve essere di oliva o extravergine di oliva. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO INTERO (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO 100% BIOLOGICO E NAZIONALE)

Origine del latte: Italia.

Per le merende eventualmente previste dai menù, il latte deve essere intero, fresco, pastorizzato di Alta Qualità, così come definito dalla vigente normativa.

Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro.

Per diete particolari può essere richiesto latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO 100% BIOLOGICO E NAZIONALE)

Origine del latte: Italia.

Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da litro o mezzo litro.

Il prodotto deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO

Per le diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino come ad esempio quello delattosato.

Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

LATTI NON VACCINI

Origine del latte: Italia.

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri. Dovranno essere consegnati nelle confezioni di pezzatura minima presenti sul mercato.

YOGURT (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO 100% BIOLOGICO E NAZIONALE)

Origine del latte: Italia.

Lo yogurt deve essere intero, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a 106/g, con acidità non inferiore a 0,8%. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi di sintesi. Le confezioni dovranno essere da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza. Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

YOGURT DI SOIA

Ingredienti: estratto di soia (70 % circa), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar), aromi.

BURRO

Le modalità di produzione (Origine del latte: Italia), la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.

Non deve essere microbiologicamente contaminato.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.

Dovrà essere fornito in panetti da g 125, g 250 e g 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

BUDINO

Il budino deve essere pastorizzato (NON sterilizzato), del tipo da conservare in frigorifero a +4°C, fornito nei gusti cacao, nocciola, fior di latte, vaniglia e *creme caramel*. Le confezioni dovranno essere monodose da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere *shelf life* residua di almeno 10 giorni.

DESSERT (ad esclusione del "budino", già precedentemente descritto)

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, da 80g / 100g.
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal Reg. UE 1169/2011.
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

FORMAGGI (almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna»)

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di Parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano.

Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata.

Toma Biellese (PAT), formaggio semigrasso o grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta semidura.

La crosta è abbastanza morbida, elastica, sottile, di colore grigio con sfumature bianche determinate dalle muffe presenti. La pasta è semidura, abbastanza elastica, di colore paglierino. L'occhiatura è rada, di dimensione fine, media, a occhio di pernice, regolarmente distribuita.

Forma cilindrica a facce piane del diametro di 30-35 cm e scalzo convesso, alto 10 cm. Il peso è di 6-8 kg.

Toma di Lanzo (PAT), Alta Valle/d'Alpeggio, deve rispondere al disciplinare di produzione. Formaggio a latte vaccino crudo, intero o leggermente scremato per affioramento, dagli aromi ricchissimi e intensi variabili a seconda della stagionatura:

- peso da 3 a 7 kg
- scalzo da 5 a 15cm
- diametro 20/40cm

Ossolano DOP (Denominazione di Origine Protetta - può portare la menzione aggiuntiva d'Alpe). Caratteristiche di forma e dimensioni:

- forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane;
- peso da 6,0 a 7,0 kg; da 5,0 a 6,0 kg per la menzione d'Alpe;
- altezza dello scalzo da 6,0 a 9,0 cm; diametro da 29,0 a 32,0 cm
- crosta: liscia, regolare, di colore paglierino, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura;
- pasta: consistente, elastica, con occhiatura irregolare di piccole dimensioni; colore variabile dal leggermente paglierino al paglierino carico, fino al giallo intenso sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento.

Asiago DOP (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Tipo Fontina (Fontal di produzione nazionale): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%.

Taleggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Gorgonzola DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Toscano fresco DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Sardo dolce DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Caprino fresco, prodotto caseario a base di latte di capra, con le seguenti caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore leggermente acido, non salato.

Emmenthaler svizzero, formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore.

Italico, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

Montasio DOP, formaggio con varie intensità aromatiche. Da fornirsi con stagionatura breve o media, tale da garantire pasta fresca o semidura.

Primo sale, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino. Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Provolone Valpadana DOP, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura.

Di colore leggermente paglierino.

E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

Mozzarella (prodotto nazionale), a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici. In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Crescenza, formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Robiola, formaggio fresco, in confezioni da g 50-100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Formaggio spalmabile tipo Quark, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato toto. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate.

Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata.

Caciotta fresca, formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo. Formaggio fresco con stagionatura minima di 20 giorni, da consumarsi entro 1 mese dal suo ottenimento, a pasta molle, contiene un'elevata umidità.

Il grasso minimo deve essere dal 30 al 45 % sulla s.s. - peso da 800 a 1200 gr.

Valtellina Casera DOP, formaggio a pasta dura, compatta, di colore paglierino, semigrasso prodotto con latte parzialmente scremato. Occhiatura rada, fine e distribuita in modo regolare. Profumo e gusto devono essere mediamente intensi.

GELATO

Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 50-70 grammi, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior di panna, fragola).

CIOCCOLATO IN BARRETTA (prodotto del commercio Equo e Solidale)

Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto. Potrà essere richiesta crema di cioccolato spalmabile in monodose o in vasi.

UOVA (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO 100% BIOLOGICO NAZIONALE)

Devono essere utilizzate uova fresche di categoria A italiane, provenienti da galline alimentate con mangimi di origine vegetale, in allevamenti all'aperto e senza uso di antibiotici.

Per preparazione alimentari che richiedano operazioni di sguosciatura a crudo, ove possibile si opterà per prodotti pastorizzati in confezioni originali idonee al consumo giornaliero; non possono essere usati residui da confezioni precedentemente aperte. Il prodotto deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

È da evitare il consumo di uova non completamente cotte.

La conservazione deve avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI (biologici per almeno il 50% in peso)

LEGUMI FRESCHI, SECCHI O SURGELATI

Le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata. Devono essere mondati, non presentare corpi e semi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Legumi freschi: fagioli, piselli, fave.

Legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti. Legumi surgelati: piselli, legumi misti, fagioli.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Le forniture dovranno rispettare il calendario della stagionalità di seguito riportato.

Qualora gli ortaggi siano classificati dalla normativa comunitaria, dovranno appartenere a tutte le categorie tranne quella di qualità inferiore.

I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, essere di recente raccolta, integri delle loro qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare. Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie al fine di consentire il trasporto, una discreta conservazione a temperatura ambiente e le operazioni connesse.

Devono essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberi. Patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma.

La cadenza delle forniture deve essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Lo stesso tipo di verdura non deve essere servito per più di una volta nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La fornitura confezionata deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e dall'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti nella confezione.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Le verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti organolettici soddisfacenti, l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, e il grado di integrità, con pezzi separati senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione. L'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità, utilizzandola al massimo una volta per settimana come contorno e una volta a settimana come ingrediente (ad esempio a integrazione nelle minestre).

POMODORI PELATI - PASSATA DI POMODORO - POLPA DI POMODORO (biologici per almeno il 33% in peso)

Pomodori pelati tipo San Marzano ed altre varietà di selezione tradizionale, provenienti dall'ultimo raccolto.

I prodotti devono presentare colore rosso, interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privi di odore e sapore estranei.

In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto.

Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali.

FRUTTA SECCA (biologici per almeno il 50% in peso)

Noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi. Al naturale e senza conservanti.

FRUTTA ESSICCATA (biologici per almeno il 50% in peso)

Fichi, prugne, albicocche, uvetta. Senza conservanti.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana e km0.

Gennaio

- Arance, Clementine, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi;
- Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche, Porri.

Febbraio

- Arance, Clementine, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi;
- Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche, Porri.

Marzo

- Arance, Kiwi, Limoni, Mele, Pere, Pompelmi;
- Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci.

Aprile

- Arance, Fragole, Kiwi, Limoni, Mele, Nespole, Pere, Pompelmi;

- Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalate, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci

Maggio

- Ciliegie, Fragole, Kiwi, Lamponi, Mele, Meloni, Nespole, Pere, Pompelmi;
- Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Fagiolini, Fave, Finocchi, Insalate, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci.

Giugno

- Albicocche, Amarene, Ciliegie, Fichi, Fragole, Lamponi, Meloni, Pesce, Susine;
- Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine .

Luglio

- Albicocche, Amarene, Anguria, Ciliegie, Fichi, Fragole, Lamponi, Meloni, Mirtilli, Pesce, Prugne, Susine;
- Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine.

Agosto

- Anguria, Fichi, Fragole, Lamponi, Mele, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesce, Prugne, Susine, Uva;
- Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucche, Zucchine.

Settembre

- Fichi, Lamponi, Mele, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesce, Prugne, Susine, Uva
- Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche, Zucchine

Ottobre

- Castagne, Clementine, Kaki, Lamponi, Limoni, Mele, Pere, Uva;
- Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Melanzane, Peperoni, Radicchio, Rape, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche.

Novembre

- Arance, Castagne, Clementine, Kaki, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi, Uva;
- Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci, Zucche.

Dicembre

- Arance, Castagne, Clementine, Kaki, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere, Pompelmi, Uva
- Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche.

Note:

- 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;
- la fornitura di banane e ananas è da prevedersi in tutti i mesi dell'anno.

BEVANDE

ACQUA

Acqua di rete attinta ai rubinetti presenti nei centri cottura/refettori e distribuita in caraffe lavabili (si raccomanda di fare opportunamente scorrere l'acqua prima di procedere al riempimento delle caraffe) in caso di impossibilità di utilizzo dell'acqua di rete deve essere servita acqua oligominerale naturale in confezione P.E.T.

Per i lattanti (6-12 mesi) è richiesta acqua minimamente mineralizzata.

L'acqua deve essere consegnata in bottiglie in PET da litri 1,5 e da litri 0,5.

Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

Standard chimico-fisici richiesti: Residuo fisso (mg/l) Max 200 per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50 Sodio (mg/l) Max 10 Nitrati (mg/l) Inferiori a 10 Nitriti (mg/l) Assenti ph 6,5-7

Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e ss.mm.ii.;
Devono essere trasportate con automezzi chiusi che proteggono le bottiglie da fonti di calore, luce ed intemperie. Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

THE/CAMOMILLA E TISANE

Qualora richiesti, dovranno essere forniti the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

Il the deve essere deteinato con le seguenti caratteristiche: non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca. La camomilla e le tisane devono essere composte da fiori interi o parte di essi.

SUCCHI DI FRUTTA (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO 100% BIOLOGICO)

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea pari al 45-50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti. E' ammessa solo l'aggiunta di acido citrico o ascorbico come antiossidante. Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrick da ml. 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) o pluridose da massimo litri 1 in tetrapak o preferibilmente in vetro. Devono essere forniti, a rotazione i seguenti gusti: pesca; albicocca; pera; mela; arancia.

VINO PER PREPARAZIONI

Non è consentito l'utilizzo di vino o qualsiasi altra bevanda alcolica nella preparazione dei pasti.

CONDIMENTI E PRODOTTI VARI

OLI E GRASSI

Olio di oliva extra vergine e Burro pastorizzato fresco (previsto solo per poche preparazioni che ne prevedano espressamente in ricetta l'impiego).

Per condimento, ed in genere per tutte le preparazioni deve essere usato esclusivamente **olio extra vergine di oliva 100% biologico e nazionale**, in confezioni originali in vetro o lattina.

L'olio deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità.

Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.

Non è consentita la modalità di cottura "frittura".

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito.

PESTO (biologico per almeno il 30% in peso)

Composto esclusivamente con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio di oliva extra vergine.

Se confezionato, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento, deve essere privo di aromi o additivi.

SALE FINO E GROSSO

Sale marino iodato grosso e fine anche integrale: senza additivi e anti-agglomerati.

ZUCCHERO (biologico per almeno il 15% in peso)

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

ZAFFERANO (biologico per almeno il 15% in peso)

Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI (biologico per almeno il 15% in peso)

Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. È vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico. Gli involucri devono essere impermeabili alla luce e all'umidità per preservare le proprietà organolettiche e conformi alla normativa MOCA.

OLIVE

Nere o verdi snocciolate in salamoia.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro (o in banda stagnata) ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO 100% BIOLOGICO)

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.

Deve essere fornito in vaschette monoporzione da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.

Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca); Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- potersi conservare a temperatura ambiente.

FRULLATI DI FRUTTA PASTORIZZATA SENZA ZUCCHERO

Qualora richiesti dovranno essere forniti frullati di frutta pastorizzati senza zucchero, in bottigliette di plastica, da conservare in frigorifero.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrik da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) e pluridose da massimo litri 1 (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti, a rotazione, i seguenti gusti: pesca, albicocca, pera, mela, arancia.

CONFETTURA DI FRUTTA (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO 100% BIOLOGICO)

Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g 25.

Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile: albicocca, frutti di bosco, fragola, ciliegia, pesca.

Il contenuto di frutta utilizzato **non deve essere inferiore a 75 grammi per 100 grammi** di prodotto finito.

MIELE

Deve essere obbligatoriamente di **origine Biologica preferibilmente di produzione locale**, prodotto e confezionato all'interno del territorio provinciale (Filiere Corta/Km 0).

Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia.

Il miele deve essere di tipo "Vergine Integrale", non sottoposto a processi di pastorizzazione o trattamenti termici che ne alterino le proprietà enzimatiche naturali. Le tipologie richieste sono

esclusivamente Millefiori o Acacia, privi di additivi, zuccheri aggiunti o aromi di sintesi.

La fornitura deve avvenire in vasetti di vetro sigillati, di formato non superiore a 500g, per garantirne la corretta conservazione e igiene dopo l'apertura.

In etichetta deve essere chiaramente indicato il nome del produttore, il luogo di raccolta (ubicazione degli apiari) e il lotto di produzione.

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111, che recepisce la direttiva CE n. 89/398. Il regolamento di attuazione della già menzionata legge è dato dal D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131.

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti. Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.

Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili. L'Appaltatore dovrà fornire i prodotti sotto specificati, di una delle principali marche note per la produzione di alimenti prima infanzia.

Potranno essere richieste, marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive:

Biscotti e prodotti da forno per la prima infanzia.

Latte speciale per la prima infanzia (in polvere e liquido), sostitutivo del latte materno con composizione varia a seconda del tipo;

Pastina prima infanzia, indicata in particolare dai 4 mesi in poi, preparata con semola di grano duro o di grano tenero, eventualmente addizionata di minerali e vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di formati.

Crema di riso, richiesto prodotto istantaneo, adatto alla preparazione senza cottura, ottenuta a farina di riso, priva di glutine e proteine del latte, eventualmente addizionata di vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di qualità.

Crema di cereali e semolino, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di cereali, eventualmente addizionate di vitamine.

Farine latte, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di riso, mais, latte in polvere, anche con l'aggiunta di frutta, cereali, biscotti disidratati, eventualmente addizionati con vitamine.

Liofilizzati di carne o pesce, prodotti da carne o pesce liofilizzato, senza l'aggiunta di conservanti o polifosfati. Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato.

Omogeneizzati prodotto con carne, frutta o pesce, senza l'aggiunta di conservanti e polifosfati. Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato.

Alimenti senza glutine: dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

Alimenti senza latte vaccino, senza uova, senza zucchero, senza sale, alimenti a base di soia: dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. CE n. 1935/2004, al DPR 777/1982, all'art. 3 del D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'Appaltatore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) ed in ogni caso costituiti da cellulosa non sbiancata con marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure marchio PEFC o equivalenti.

Devono essere forniti/utilizzati i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- pellicola estensibile in materiale plastico;
- fogli in alluminio;
- carta da forno;
- carta oleata;
- rotolo carta puliunto;
- sacchetti carta vari formati;
- sacchetti materiale plastico vari formati;
- Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa (privi di colorazioni e stampe);
- Tovaglia oleo ed idrorepellente plastificata riutilizzabile o in tessuto conforme ai CAM.
- Tovaglietta monoposto in carta (privi di colorazioni e stampe).

Il materiale monouso, da utilizzarsi, su richiesta, per particolari esigenze di servizio o in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, dovrà essere in materiale biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 (l'Impresa dovrà fornire certificati di prodotto, in lingua italiana, che attestino la conformità a tale norma).

Qualora si verificano interruzioni nell'erogazione dei servizi essenziali (acqua potabile o energia elettrica) tali da impedire il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie pluriuso, la ditta appaltatrice dovrà garantire la continuità del servizio mediante la fornitura di stoviglie e posateria monouso. Tali articoli dovranno essere tassativamente biodegradabili e compostabili, conformi ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) vigenti e tecnicamente idonei a mantenere l'integrità strutturale alle temperature d'uso previste (70°C/80°C per 120 minuti), garantendo la piena sicurezza alimentare in conformità alla normativa MOCA.



COMUNE DI MONGRANDO

Provincia di BIELLA

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE
SCUOLE DI MONGRANDO E L'ASILO NIDO
COMUNALE PER CINQUE ANNI SCOLASTICI
(2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31)
CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER ULTERIORI
DUE ANNI SCOLASTICI (2031/32-2032/33)**

COMUNE DI MONGRANDO

Indirizzo: VIA ROMA N.40 – 13888 MONGRANDO

C.F./P.IVA: 00392750022

Tel. 015 666262 (int.3 per Ufficio Istruzione)

Email: istruzione@comune.mongrando.bi.it

PEC: mongrando@pec.ptbiellese.it



Elaborato

**ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO
DAGLI ATTUALI APPALTATORI DEL SERVIZIO**

Documento n.4

Elenco del personale impiegato per il servizio di ristorazione scolastica erogato presso il Comune di Mongrando sino al termine dell'anno scolastico 2025/2026 per i seguenti plessi scolastici:

- Asilo Nido comunale sito in Via Guglielmo Marconi n.12;
- Scuola dell'Infanzia (Ceresane) sita in Via Guglielmo Marconi n.14;
- Scuola dell'Infanzia (Curanuova) sita in Via alle Scuole n.5;
- Scuola Primaria sita in Via alle Scuole n.3;
- Scuola Secondaria di primo grado (G. Boggiani) sita in Via Enrico Giovanni n.1.

DIPENDENTE	MANSIONE	LIVELLO	F.T.E.	CCNL
1	CUOCO	4° LIV. OPERAIO	62,50	TURIMO – CONFESERCENTI
2	ADDETTO MENSA	6° LIV. OPERAIO	27,50	TURIMO – CONFESERCENTI
3	CUOCO	4° LIV. OPERAIO	87,50	TURIMO – CONFESERCENTI
4	ADDETTO MENSA	6°S LIV. OPERAIO	56,25	TURIMO – CONFESERCENTI
5	ADDETTO MENSA	6°S LIV. OPERAIO	53,75	TURIMO – CONFESERCENTI
6	AIUTO-CUOCO	5° LIV. OPERAIO	87,50	TURIMO – CONFESERCENTI
7	ADDETTO MENSA	6° LIV. OPERAIO	17,50	TURIMO – CONFESERCENTI



COMUNE DI MONGRANDO

Provincia di BIELLA

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE
SCUOLE DI MONGRANDO E L'ASILO NIDO
COMUNALE PER CINQUE ANNI SCOLASTICI
(2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31)
CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER ULTERIORI
DUE ANNI SCOLASTICI (2031/32-2032/33)**

COMUNE DI MONGRANDO

Indirizzo: VIA ROMA N.40 – 13888 MONGRANDO

C.F./P.IVA: 00392750022

Tel. 015 666262 (int.3 per Ufficio Istruzione)

Email: istruzione@comune.mongrando.bi.it

PEC: mongrando@pec.ptbiellese.it



Elaborato

SCHEMA DI CONTRATTO

Documento n.5

REPUBBLICA ITALIANA - REGIONE PIEMONTE - PROVINCIA DI BIELLA

COMUNE DI MONGRANDO

ATTO PUBBLICO

REP.

CONTRATTO DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DI MONGRANDO E L'ASILO NIDO COMUNALE PER CINQUE ANNI SCOLASTICI (2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31) CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI (2031/32-2032/33), PER UN IMPORTO DI € _____ IVA ESCLUSA - CIG _____

L'anno DUEMILAVENTISEI il giorno _____ del mese di _____, nel Palazzo Municipale – Ufficio di Segreteria, del Comune di Mongrando sito in Via Roma n.40.

Avanti a me Dott. _____, Segretario Comunale del Comune di Mongrando (BI), autorizzato a rogare, nell'interesse dello stesso Comune, gli atti in forma pubblica amministrativa, ai sensi dell'art. 97, comma 4, lett. c), del D.lgs 18.08.2000, n. 267 e s.m.i., sono personalmente comparsi:

- Il/La sig./sig.ra _____, nata a _____, il _____ (codice fiscale: _____), nella sua qualità di Responsabile del Servizio di Cultura Scolastica, Socio educativo-Assistenziale, Amministrativo e Sport del Comune di Mongrando, domiciliata per la carica nella sede legale del predetto Comune e, quindi, nel Palazzo Municipale sopra citato, la quale – munita della necessaria rappresentanza in virtù di quanto disposto dal provvedimento di nomina nel predetto ruolo di Responsabile adottato dal Sindaco del menzionato Comune in data _____, n. _____ interviene in questo contratto esclusivamente in nome, per conto e nell'interesse del Comune di Mongrando, codice fiscale/p.iva 00392750022, che nel contesto del presente contratto verrà chiamato per brevità solo "Comune";

- Il/La sig./sig.ra _____, nata a _____, il _____ (codice fiscale: _____), il quale interviene in questo contratto non per proprio conto ma nella sua qualità di _____ del/ della _____, con sede legale a _____, Via _____, codice fiscale e numero di iscrizione nel registro delle imprese della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura n. _____ del _____ – come risultante – che nel contesto del presente contratto verrà chiamata per brevità anche “Appaltatore”.

I suddetti componenti capaci di assumere validamente, per conto di chi rappresentano, le obbligazioni derivanti dal presente contratto e della cui identità personale io Segretario rogante sono certo, avendo identificato la/il Sig./Sig.ra _____ mediante conoscenza diretta e personale e il/la Sig./Sig.ra _____ tramite esibizione della carta di identità personale n. _____, rilasciata dal Comune di _____ in data _____ mi chiedono di ricevere il presente atto pubblico, in merito al quale premettono quanto segue, non prima di aver espressamente e spontaneamente dichiarato di voler rinunciare all’assistenza dei testimoni, cosa che fanno con il mio consenso:

- con deliberazione della Giunta Comunale n. _____ in data _____ sono stati approvati gli atti di indirizzo, i criteri e le modalità di organizzazione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Mongrando al fine di avviare una procedura di affidamento volta ad individuare un nuovo operatore economico esterno in possesso dei requisiti necessari per l’espletazione del servizio;
- con determinazione del Responsabile del Servizio n. _____ del _____ si approvavano gli atti di gara comprensivi di Relazione tecnica illustrativa, Capitolato speciale d’appalto e relativi allegati contenenti le caratteristiche delle derrate alimentari con le frequenze di consumo degli alimenti, l’elenco del personale attualmente impiegato nel servizio dagli attuali appaltatori, D.U.V.R.I., schema di contratto - e contestualmente si stabiliva di procedere all’affidamento di cui all’oggetto mediante procedura di gara aperta, ai sensi dell’art. 71 del D.Lgs. 36/2023, e di scegliere il criterio del prezzo economicamente più vantaggioso per la selezione della migliore offerta, ai sensi dell’art. 108 del D.Lgs. 36/2023;

- l'appalto in questione, in virtù della gara svoltasi nella seduta del _____, è stato aggiudicato, al sunnominato Appaltatore, come risultante dalla determinazione n. _____ del _____ assunta dal Dirigente Responsabile della Stazione Unica Appaltante (SUA) della Provincia di Biella, con la quale il Comune di Mongrando intrattiene apposita convenzione;
- l'aggiudicazione dell'appalto in argomento è avvenuta per l'importo di € _____ (euro _____), al netto del ribasso offerto del _____ (_____per cento) sul prezzo complessivo posto a base di gara, esclusi gli oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso ammontanti ad € _____ (euro _____/00), oltre I.V.A ai sensi di legge, per tutto il periodo contrattuale, alle condizioni tutte risultanti dall'offerta tecnica ed economica presentata e firmata dall'Appaltatore in data _____;
- in data _____, prot. _____ è stata data comunicazione tramite PEC dell'avvenuta aggiudicazione definitiva della gara, così come previsto dall'art. 90, comma 1, lett. c del D.Lgs. n. 36/2023;
- preliminarmente alla stipula del contratto, è stata acquisita, a cura del Responsabile Unico del Progetto delle attività di competenza della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Biella, la documentazione attestante il possesso in capo all'Appaltatore dei requisiti tecnici e morali per poter validamente contrarre con la Pubblica Amministrazione, compresa la prescritta comunicazione antimafia e il documento di regolarità contributiva, ai sensi dell'art. 17, comma 5, del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.;
- conseguentemente, in data _____, con nota assunta a prot. n. _____, il predetto Responsabile Unico del progetto comunicava al Comune di Mongrando l'esito negativo degli accertamenti prescritti dall'art. 94 e ss. del D.Lgs. 36/2023 e contestualmente dichiarava che nulla ostava all'aggiudicazione del contratto;
- in merito al medesimo affidamento non è stato proposto alcun ricorso ed è trascorso il termine dilatorio di cui all'art. 18, comma 3, del D.lgs n. 36/2023.

TUTTO CIÒ PREMESSO

le Parti come sopra individuate, di comune accordo, stipulano e convengono quanto in appresso:

ARTICOLO 1 - La premessa narrativa è parte integrante e sostanziale del presente contratto.

ARTICOLO 2 - Il Comune, come sopra rappresentato, affida all'Appaltatore che, tramite il suo costituito rappresentante legale, accetta senza riserva alcuna l'appalto del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Mongrando.

Nello specifico, l'appalto viene concesso ed accettato sotto l'osservanza piena, assoluta, inderogabile ed inscindibile delle norme, condizioni, patti, obblighi, oneri e modalità dedotti e risultanti dal capitolato speciale d'appalto facente parte degli elaborati del progetto come sopra approvato che l'Appaltatore dichiara di conoscere ed accettare integralmente, nonché dalle risultanze emergenti dall'offerta tecnico ed economica che lo stesso Appaltatore ha presentato in sede di gara.

I suddetti capitolato ed offerta vengono allegati al presente contratto, rispettivamente, sotto lettere ____e ____ quali parte integrante e sostanziale dello stesso.

ARTICOLO 3 - Il contratto avrà decorrenza dall'anno scolastico 2026/2027, ossia dal 01 settembre 2026, e avrà termine con la fine dell'anno scolastico 2030/2031, ossia al 31/07/2031, e si svolgerà secondo il calendario scolastico emanato dalla competente autorità.

Il Comune si riserva la facoltà, ai sensi ai sensi dell'art. 120, comma 11 del Codice dei contratti, di esercitare l'opzione di proroga limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura per l'individuazione del nuovo contraente, agli stessi prezzi, patti e condizioni del presente contratto.

Il Comune si riserva inoltre la facoltà di prorogare il contratto alla sua decorrenza per un periodo pari a due anni scolastici, ossia per gli anni scolastici 2031/2032 e 2032/2033, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto iniziale. Il Comune esercita tale facoltà comunicandola alla ditta aggiudicataria mediante lettera inviata a mezzo pec con preavviso di almeno 90 giorni naturali e consecutivi prima dell'inizio delle attività previste dal capitolato. In tal caso la ditta aggiudicataria è tenuta all'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

ARTICOLO 4 - Il corrispettivo dovuto dal Comune all'appaltatore per il pieno e perfetto adempimento del

contratto è fissato in € _____ oltre all'importo di € _____ per gli oneri di sicurezza, così per l'importo complessivo di € _____ quale risulta dal ribasso percentuale offerto in sede di gara pari al _____ % (_____). Gli avvisi di emissione dei titoli di spesa saranno inviati dal Comune alla sede legale dell'Appaltatore in _____, via _____. I pagamenti saranno effettuati mediante mandati emessi dal Tesoriere del Comune.

ARTICOLO 5 - L'Appaltatore a garanzia degli impegni assunti con il presente contratto, ha costituito, ai sensi dell'art. 117 del Decreto Legislativo 36/2023, garanzia definitiva di euro _____, a mezzo di polizza fidejussoria n° _____ redatta secondo lo schema di cui al D.M. 16.08.2022 n 193, della _____ con sede in _____ in data _____. Tale cauzione verrà svincolata ai sensi di legge.

Nel caso di inadempienze contrattuali da parte dell'Appaltatore, il Comune avrà diritto di valersi di propria autorità della suddetta cauzione.

L'Appaltatore dovrà reintegrare la cauzione medesima, nel termine che gli sarà prefissato, qualora il Comune abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto valersi in tutto o in parte di essa.

ARTICOLO 6 - L'Appaltatore ha stipulato, ai sensi dell'articolo 117, comma 10 del D.Lgs. n. 36/2023, polizza di assicurazione n. _____ per responsabilità civile per danni verso terzi per un massimale di _____ in corso di validità, della _____ con sede in _____.

ARTICOLO 7 - Il presente contratto non può essere ceduto, pena la nullità dell'atto di cessione, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia.

ARTICOLO 8 - Gli eventuali subappalti dovranno essere preventivamente autorizzati, nel rispetto delle disposizioni di legge in materia.

ARTICOLO 9 - L'Appaltatore dichiara di applicare ai propri lavoratori dipendenti il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori e di agire, nei confronti degli stessi, nel rispetto degli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalle leggi e dai contratti. L'Appaltatore è, altresì, obbligato a rispettare tutte le norme

in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, previste per i dipendenti dalla vigente normativa, con particolare riguardo a quanto previsto dalle normative vigenti in materia. Dichiara inoltre di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e/o rapporti di collaborazione vietati a norma dell'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. 30.03.2001, n. 165 e s.m.i.

Oppure

l'Appaltatore si impegna all'applicazione del differente CCNL _____, come dallo stesso dichiarato in sede di gara, garantendo ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante.

ARTICOLO 10 - Le Parti danno atto che l'Appaltatore ha dichiarato in sede di gara di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge 12/03/1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili").

ARTICOLO 11 - A tutti gli effetti del presente contratto l'Appaltatore elegge domicilio presso la sede del Comune di Mongrando in Via Roma n.40.

ARTICOLO 12 - L'appaltatore, ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e ss.mm.ii., si obbliga a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari derivanti dall'esecuzione del presente contratto, anche nei confronti degli eventuali subappaltatori o subcontraenti. A tal fine ha comunicato al Comune gli estremi identificativi del relativo conto corrente dedicato, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Costituisce causa di esclusione del contratto il caso in cui le transazioni da esso derivanti siano state eseguite senza avvalersi del c. c dedicato. Il mancato rispetto dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. comporta la nullità assoluta del contratto. Il codice CIG è riportato nell'oggetto.

ARTICOLO 13 - Per tutte le controversie derivanti dal presente contratto è competente il Foro di Biella. E' esclusa la competenza arbitrale.

ARTICOLO 14 – Per qualsiasi questione attinente l'incarico, l' Appaltatore farà riferimento al Responsabile del Progetto per la fase di esecuzione _____ e a _____, individuato quale Direttore

dell'Esecuzione di attuazione dell'intervento, o a chi legalmente lo sostituisce in caso di sua assenza temporanea o per subentro nel relativo ruolo di responsabile. In quest'ultimo caso, sarà reso noto all'Appaltatore il nominativo del nuovo responsabile unico del procedimento a cui far riferimento.

ARTICOLO 15 – L'Appaltatore, con la sottoscrizione del presente contratto, dichiara di possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente per assolvere all'incarico quivi dedotto e di non trovarsi, per l'espletamento dello stesso, in alcuna incompatibilità ai sensi di legge.

L'Appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente all'ente committente ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari e nella struttura di impresa, e negli organismi tecnici e amministrativi, e relativi anche alle imprese affidatarie del subappalto.

L'affidatario si assume, inoltre, l'onere di comunicare ogni variazione dei requisiti ai sensi dell'articolo 96 comma 12 D.Lgs. 36/2023.

ARTICOLO 16 - Si dà atto che ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 *“Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165”* e dell'art. 2 del Codice di comportamento del Comune di Mongrando, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n.155/2022, l'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopracitati codici, per quanto compatibili, di cui in sede di offerta hanno dichiarato di averne preso visione. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

ARTICOLO 17 - Si informa che i dati forniti e raccolti in occasione del presente contratto saranno trattati, raccolti e conservati presso la stazione appaltante, esclusivamente per finalità inerenti la procedura di gara, l'aggiudicazione e la gestione del contratto, e, comunque, in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza, secondo quanto previsto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali e dal D.Lgs. n. 196/2003, per le disposizioni non incompatibili con il citato Regolamento UE. Titolare del

trattamento dei dati è il Comune di Mongrando ed il Responsabile della protezione dei dati (DPO) è la Ditta LABOR SERVICE Srl con sede in Novara, via Righi, 29 – mail info@labor-service.it.

ARTICOLO 18 - Per tutto quanto non previsto nel presente contratto valgono le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti statali, regionali e comunali, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti e concessioni di servizi.

ARTICOLO 19 – Ai fini fiscali si dichiara che l'esecuzione della prestazione di cui al presente contratto è soggetta all'imposta sul valore aggiunto, per cui si richiede la registrazione in misura fissa, ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26.04.1986, n. 131. L'imposta sul valore aggiunto, alle aliquote di legge, è a carico del Comune. Il presente Atto Pubblico è soggetto a registrazione. Tutte le imposte, tasse e diritti nonché le spese relative e conseguenti al presente contratto, nessuna esclusa od eccettuata, sono a completo carico dell'Appaltatore. E richiesto, io Segretario rogante, ho ricevuto il presente atto da me redatto e datone lettura alle parti le quali, a mia richiesta, lo dichiarano conforme alla loro volontà. Questo Atto consta di n. ____ (_____) facciate intere, formate mediante strumenti informatici.

Si danno come allegati e fascicolati a parte, non firmati digitalmente:

Letto, confermato e sottoscritto come in appresso, con firme digitali verificate nella sua regolarità ai sensi dell'art.14 del D.P.C.M. 22 Febbraio 2013 e apposte in mia presenza da:

- Sig./Sig.ra _____, in rappresentanza del Comune;
- Sig./Sig.ra _____, in rappresentanza dell'Appaltatore _____;
- a chiusura da me Segretario rogante, Sig. Dott. _____.

CONTRATTO STIPULATO IN MODALITA' ELETTRONICA AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, DEL D.LGS. N.

36/2023 E S.M.I.



COMUNE DI MONGRANDO

Provincia di BIELLA

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE
SCUOLE DI MONGRANDO E L'ASILO NIDO
COMUNALE PER CINQUE ANNI SCOLASTICI
(2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31)
CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER ULTERIORI
DUE ANNI SCOLASTICI (2031/32-2032/33)**

COMUNE DI MONGRANDO

Indirizzo: VIA ROMA N.40 – 13888 MONGRANDO

C.F./P.IVA: 00392750022

Tel. 015 666262 (int.3 per Ufficio Istruzione)

Email: istruzione@comune.mongrando.bi.it

PEC: mongrando@pec.ptbiellese.it



Elaborato	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA (DUVRI) REDATTO AI SENSI DEL D.LGS.81/2008 E S.M.I. – ART.26	Documento n.6
-----------	---	---------------

ASILO NIDO COMUNALE
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Ai sensi del Titolo I, Capo III, sezione II, artt. 26 comma 2 let. b) del D.lgs.81/2008 e ss.mm. e ii.

Azienda	 Comune di Mongrando
Datore di lavoro	
R.S.P.P.	
Medico Competente	
R.L.S.	
Appalto	Servizio ristorazione per asilo nido

INDICE

- 1. DATI GENERALI -PREMESSA**
 - 1.1. PREMESSA
 - 1.2. DATI GENERALI
 - 1.3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO IN CUI E' COLLOCATA L'AREA DEI LAVORI
 - 1.4. DESCRIZIONE SINTETICA DEI LAVORI
- 2. IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI**
 - 2.1. RELAZIONE SULLA VALUTAZIONE DEI RISCHI
- 3. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI STANDARD POTENZIALMENTE PRESENTI NEGLI AMBIENTI DI LAVORO**
- 4. ANALISI DEGLI ASPETTI RILEVANTI PER LA SICUREZZA E L'IGIENE DEL LAVORO**
 - 4.1. CARATTERISTICHE DELL'AREA DI ESECUZIONE (VIABILITÀ, LOGISTICA, SOTTOSTRUTTURE)
 - 4.2. PROTEZIONI O MISURE DI SICUREZZA CONTRO I RISCHI PROVENIENTI DALL'AMBIENTE ESTERNO
 - 4.3. SERVIZI IGIENICO ASSISTENZIALI
 - 4.4. SPOGLIATOIO
 - 4.5. PRESIDIO SANITARI
 - 4.6. MISURE DI SICUREZZA CONNESSE ALLA PRESENZA DI LINEE IMPIANTISTICHE
 - 4.7. MISURE DI SICUREZZA CONTRO I POSSIBILI RISCHI DI INCENDIO O ESPLOSIONE (D.M. 10/03/98)
- 5. ANALISI DELE INTERFERENZE - ULTERIORI PRECISAZIONI**
 - 5.1. INTERFERENZE DOVUTE ALLE CARATTERISTICHE DELL'AREA DI ESECUZIONE
 - 5.2. RISCHI INDOTTI AI LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE DALLE LAVORAZIONI PRESENTI NELL'ASILO NIDO
 - 5.3. LAVORI DIVERSI PRESSO L'ASILO
 - 5.4. ATTREZZATURE E PERSONALE DEL COMMITTENTE A DISPOSIZIONE
 - 5.5. RISCHI INDOTTI DAI LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE
- 6. ONERI PER LA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO**
- 7. CONCLUSIONI E INTEGRAZIONE DEL PRESENTE DOCUMENTO**

1. DATI GENERALI - PREMESSA

1.1. Premessa

Il presente elaborato è redatto in funzione dell'art. 26 D.lgs. 9 aprile 2008 n 81 e ss.mm.ii. (Obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione).

1.2. Dati generali

Denominazione dell'azienda	Comune di Mongrando		
Sede legale	Via Roma n. 40		
p.iva/c.f	00392750022		
Numeri di telefono	015 666 262		
Numero di fax	015 667 693		
Indirizzo email	istruzione@comune.mongrando.bi.it		
Datore di lavoro	Cognome	Nome	Qualifica
			Sindaco protempore
R.S.P.P.			
Medico Competente			
R.L.S.			
Responsabile Servizi Scolastici			
Classificazione ATECORI	84.11.10 Attività degli organi legislativi ed esecutivi, centrali e locali; amministrazione finanziaria; amministrazioni regionali, provinciali e comunali		

1.3. Descrizione del contesto in cui è collocata l'area dei lavori

I lavori saranno eseguiti presso il locale cucina ed aree pertinenziali ad esse per quanto concerna lo stoccaggio degli alimenti e la loro preparazione e cottura. Saranno allestiti e consegnati n. 2 carrelli contenenti le derrate in altrettanti locali atti al consumo degli stessi da parte dei bambini. Scodellamento, razionamento e distribuzione ad onere delle educatrici.

1.4. Descrizione sintetica dei lavori

L'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica (studenti e insegnanti) nei locali dell'asilo nido di Via G. Marconi n.12 Mongrando nei giorni stabiliti dalle autorità scolastiche competenti. Per i dettagli si rimanda al Capitolato di cui il presente elaborato costituisce parte integrante.

2. IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

2.1. Relazione sulla valutazione dei rischi

Stima dei rischi.

Il criterio univoco per assegnare il Valore di rischio **R** ad una attività è quello di utilizzare un modello matematico che assegna l'indicatore di Rischio **R** in relazione alla probabilità, o alla frequenza, **P** che ha l'evento rischioso di verificarsi e in relazione all'intensità (Gravità) **G** del danno causato dall'evento dannoso.

$$R = P \times G$$

Dove **P** = Probabilità che si verifichi l'evento.

G = Gravità (Intensità, Magnitudo) del danno.

Tabelle per la descrizione della scala semiquantitativa del danno **G** e della probabilità **P** e criteri impiegati per l'attribuzione dei valori.

Matrice del Rischio					
Entità danno	4	4	8	12	16
	3	3	6	9	12
	2	2	4	6	8
	1	1	2	3	4
		1	2	3	4
Probabilità di accadimento					

Parametro	Valori	Descrizione
GRAVITÀ (entità del danno)	1 = lieve	Infortunio o esposizione acuta con invalidità rapidamente reversibile; esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.
	2 = rilevante	Infortunio o esposizione acuta con invalidità reversibile; esposizione cronica con effetti reversibili.
	3 = grave	Infortunio o esposizione acuta con effetti di invalidità parziale; esposizione cronica con effetti parzialmente invalidanti.
	4 = molto grave	Infortunio o esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale; esposizione cronica con effetti letali o totalmente invalidanti.

Ad esempio:

la caduta da una scala può causare nessun danno, una semplice contusione, la frattura di un arto o il decesso per trauma cranico. Viene valutato il massimo rischio, quindi il decesso.

Anche per la valutazione della gravità vale quanto specificato circa il fattore PERICOLO, ovvero che

non si tiene quindi conto delle condizioni di reale sicurezza della scala, quali ad esempio la presenza del mancorrente e delle strisce anti sdruciolamento sui gradini: la Gravità è sempre valutata 4.

Parametro	Valori	Descrizione
RISCHIO (probabilità di accadimento)	1 = bassa	Il Valore 1 è assegnato quando la mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti, ovvero non sono noti episodi già verificatisi, oppure il verificarsi del danno susciterebbe incredulità.
	2 = discreta	Il Valore 2 è assegnato quando la mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi, ovvero sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi, oppure il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa.
	3 = alta	Il Valore 3 è assegnato quando la mancanza rilevata può provocare un danno, anche se non in modo diretto, ovvero quando è noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno, oppure il verificarsi del danno ipotizzato, susciterebbe una moderata sorpresa.
	4 = molto alta	Il Valore 4 è assegnato quando esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori, ovvero quando si sono già verificati danni per la stessa mancanza rilevata in situazioni operative simili, oppure il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore.

Classi di Rischio
Classe A: valori compresi 1 ÷ 3, danno poco rilevante ai fini della sicurezza del lavoratore; Azioni correttive da programmare a lungo termine
Classe B: valori compresi 4 ÷ 6, danno discretamente rilevante ai fini della sicurezza del lavoratore, devono essere individuate misure preventive applicabili; Azioni correttive da programmare a medio termine
Classe C: valori compresi 7 ÷ 9, danno manifestato che incide sulla futura operatività, è necessario individuare le cause ed agire affinché vengano minimizzate per il futuro, mediante l'introduzione di procedure organizzative e tecniche atte a ridurre l'esposizione al rischio; Azioni correttive da programmare a breve termine
Classe D: valori compresi 10 ÷ 16, danno estremamente grave, con possibile manifestarsi di conseguenze irreversibili, le cause devono essere abbattute, ove possibile o comunque minimizzate mediante misure organizzative, tecniche e di prevenzione e protezione, devono essere inoltre individuati i necessari DPI e distribuiti al personale esposto. Azioni correttive da programmare con urgenza

Il procedimento valutativo segue il seguente percorso logico:

1. identificazione delle fasi lavorative, con particolare riferimento alle interferenze;
2. identificazione per ciascuna attività lavorativa di:
 - luogo ove viene svolta;
 - frequenza di svolgimento;
 - attrezzature di lavoro utilizzate durante lo svolgimento dell'attività;
 - sostanze e preparati chimici utilizzati durante lo svolgimento dell'attività;
 - identificazione dei potenziali pericoli;

- identificazione e valutazione dei rischi correlati ai singoli pericoli, con possibile evoluzione patologica a danno del lavoratore, misure di prevenzione e protezione da adottare, e d.p.i. da utilizzare a protezione dai rischi residui.

3. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI STANDARD POTENZIALMENTE PRESENTI NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Si evidenziano i seguenti rischi presumibilmente indotti ai lavoratori che presteranno la propria opera presso gli istituti scolastici, durante le attività svolte normalmente:

RISCHIO	VALUTAZ.			MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
	G	P	CL.	
Incendio			B	Considerata la tipologia del lavoro e le caratteristiche dei luoghi il rischio incendio può essere classificato "basso" ai sensi del D.M. 10 marzo 1998 (recepito dal D. Lgs. 81/08)
Investimento da autovetture durante il passaggio nelle aree esterne, in particolare in fase di inizio e fine lezioni.			B	È noto che il traffico veicolare nei pressi delle scuole può essere disordinato e pericoloso. Transitare sui percorsi pedonali Prestare attenzione
Presenza di oggetti a terra in luoghi non deputati – rischio inciampo, caduta			B	Potranno essere presenti oggetti in luoghi non deputati che potrebbero causare rischio di inciampo
Scivolamento a terra per pavimenti sporchi o bagnati			A	Verificare le modalità operative e di segnalazione proprie di ogni scuola
Presenza di soggetti che possono comportare rischio biologico per trasmissione ematogena, aerogena o parassitosi			B	Derivanti dalla compresenza di bambini (malattie da essi trasmissibili). Definire procedure specifiche per la tutela e l'uso dei corretti DPI
Scivolamento a terra per pavimentazioni esterne ghiacciate			A	Durante il periodo invernale
Stress			A	Ritmi durante le fasi di somministrazione
Elettrocuzione			B	Per contatto diretto o indiretto con impianti elettrici
Caduta di oggetti dall'alto			B	Derivante dal non corretto stoccaggio sulle scaffalature delle derrate

4. ANALISI DEGLI ASPETTI RILEVANTI PER LA SICUREZZA E L'IGIENE DEL LAVORO

4.1 Caratteristiche dell'area di esecuzione (viabilità, logistica, sottostrutture)

La prestazione si svolgerà all'interno della struttura asilo Nido in apposito locale cucina e annesso locale dispensa. L'accesso all'area avverrà da cortile esterno e successivamente dall'accesso dedicato.



All'interno tutto si trova complanare, nessun locale o ambiente necessita uso di scale o rampe per il raggiungimento.

Durante gli spostamenti all'interno dell'edificio si dovranno percorrere i corridoi con la massima attenzione alla presenza di eventuali oggetti (giocattoli) a terra. Sarà cura delle educatrici mantenere l'ordine nei locali ma non si può escludere un gioco caduto ad un bambino, trattandosi di asilo nido.

4.2 Protezioni o misure di sicurezza contro i rischi provenienti dall'ambiente esterno

Non si rilevano rischi provenienti dall'esterno, dal momento che i lavori si sviluppano all'interno dell'edificio o in aree interdette al traffico veicolare ordinario.

Classe A: valori compresi 1 ÷ 3, danno poco rilevante ai fini della sicurezza del lavoratore; Azioni correttive da programmare a lungo termine

4.3 Servizi igienico assistenziali

Saranno utilizzati i servizi igienici presenti.

4.4 Spogliatoio

Visto il tipo di lavorazione si prevede la messa a disposizione di un'armadiatura nel locale adiacente la cucina e denominato lavanderia.

4.5 Presidi sanitari

Presso l'asilo nido è presente la cassetta di pronto soccorso contenente i presidi ai sensi del D.M. 388/2003. La cassetta è ubicata nel corridoio di accesso alla cucina, di fronte la porta della lavanderia a lato del servizio igienico.



Ogni eventuale utilizzo deve essere segnalato al personale presente per il riallestimento del contenuto della cassetta stessa.

4.6 Misure di sicurezza connesse alla presenza di linee impiantistiche

Come sopra accennato, presso l'asilo nido sono in corso le normali attività anche durante l'esecuzione dei lavori.

Trattandosi di impianti elettrico in possesso delle certificazioni di legge non si evidenziano rischi particolari correlati alla presenza degli stessi. Per l'utilizzo di apparecchiature ed elettrodomestici gli addetti dovranno inserire la spina nelle prese presenti nei singoli ambienti e per le considerazioni testè fatte sui singoli impianti e per l'informazione e formazione specifica ai cui addetti dovrà essere somministrata dal Datore di Lavoro, non si evidenziano rischi particolari.

Classe A: valori compresi 1 ÷ 3, danno poco rilevante ai fini della sicurezza del lavoratore; Azioni correttive da programmare a lungo termine

In ogni caso il pulsante elettrico di sgancio generale è posto all'esterno del fabbricato nel cortile utilizzato per accedere ai locali.



4.7 Misure di sicurezza contro i possibili rischi di incendio o esplosione (D.M. 10/03/98)

Considerata la tipologia del lavoro e le caratteristiche del luogo il rischio incendio può essere classificato a rischio "basso". All'interno dell'edificio scolastico sono presenti estintori, adeguatamente distribuiti negli ambienti ed individuabili dalle planimetrie di fuga esposte presso locali e corridoi (dalle quali è possibile individuare i percorsi di esodo e le uscite più vicine)
È fatto divieto assoluto di fumare nell'area dei lavori.

Classe **A**: valori compresi 1 ÷ 3, danno poco rilevante ai fini della sicurezza del lavoratore; Azioni correttive da programmare a lungo termine

all'esterno del fabbricato, raggiungibile dal cortile comunemente utilizzato per l'accesso al sito, è posizionato, a lato della finestra della cucina, la valvola di intercettazione linea gas (abbassando la maniglia si interrompe l'adduzione gas alla cucina)



5. ANALISI DELLE INTERFERENZE - ULTERIORI PRECISAZIONI

Di seguito sono analizzate le possibili interferenze, ed indicate eventuali misure di sicurezza integrative di quelle già applicate.

5.1 Interferenze dovute alle caratteristiche dell'area di esecuzione

La prestazione si svolgerà in struttura nella quale si svolgeranno le normali attività scolastiche: è pertanto potrebbe coincidere la compresenza di esterni (genitori), insegnanti di sostegno, collaboratori scolastici, ecc che, seppur presenti non saranno nell'area cucina e dispensa.

Si precisa che le sole educatrici potrebbero essere presenti nell'area esterna dove è consentito l'accesso ai fornitori (derrate alimentari e prodotti per la cucina) poiché nella stessa area cortilizia è presente l'accesso ad un locale per il deposito del materiale ludico/didattico.

5.2 Rischi indotti ai lavoratori della Ditta Appaltatrice dalle lavorazioni presenti nell'Asilo Nido

Non si evidenziano particolari rischi indotti ai lavoratori che presteranno la propria opera all'interno dell'asilo nido, allorché le attività in corso saranno esclusivamente didattiche.

Relativamente ai servizi igienici è pleonastico che la presenza di persone sarà, nel caso, temporanea e non in grado di creare pericolo interferenziale.

Nota: i lavoratori della Ditta Appaltatrice dovranno essere dotati di tutte le attrezzature ed i DPI necessari ed a norma di legge all'esecuzione dei lavori a loro commissionati.

5.3 Lavori diversi presso l'Asilo

Presso l'Asilo potrebbero svilupparsi anche altri lavori, per esempio di manutenzione, che potrebbero creare pericoli non prevedibili: il Municipio di Mongrando tramite il Responsabile del Servizio Istruzione curerà il coordinamento.

5.4 Attrezzature e personale del committente a disposizione

Il lavoro oggetto di appalto dovrà essere sviluppato in autonomia, qualora sia richiesta la collaborazione di personale, lo stesso dovrà essere autorizzato dal Responsabile Fausta Gallo.

5.5 Rischi indotti dai lavoratori della Ditta Appaltatrice

Ai sensi dell'art. 26 comma 2 del D. Lgs 81/08 si indica che i Datori di Lavoro: cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto; coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Durante le fasi lavorative occorrerà, oltre quanto già sopra detto ed analizzato, che i datori di lavoro interessino il Referente per l'appalto del Comune di Mongrando qualora avvengano variazioni al programma dei lavori quali:

- lavorazioni non previste,
- ingresso di altre ditte/subappaltatori,
- utilizzo sostanze chimiche non preventivate (pulizie superfici e attrezzature),
- altre problematiche di interesse generale.

Qualora le lavorazioni previste a Loro carico possano arrecare pericolo agli altri presenti nell'Asilo Nido (bambini, dipendenti comunali o pubblico) i singoli esecutori dovranno comunicarlo con sufficiente anticipo, affinché possano essere prese le necessarie misure precauzionali.

Ai sensi dell'art 26 del D.lgs. 81/08, si provvederà a:

- eseguire riunioni di coordinamento sia con i titolari che con i dipendenti della Ditta Appaltatrice.

6. ONERI PER LA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO

L'eliminazione e/o la riduzione dei rischi da interferenza è ottenuta con la sola applicazione delle misure organizzative ed operative individuate nel presente documento (D.U.V.R.I.). Es:

Interferenza rilevata	Misure di prevenzione da attuare	Costi delle misure da attuare
Possibile interazione fra i lavoratori –docenti e alunni (Appaltatore) ed il personale che effettua il servizio refezione (Ditta) con carrelli, contenitori pietanze, pulizie locali ecc.	Attività di preparazione ed allestimento servizio effettuata in locale con la sola presenza del personale della Ditta. Attività pulizia locali effettuate senza presenza di docenti e alunni.	Nessuno

7. CONCLUSIONI E INTEGRAZIONE DEL PRESENTE DOCUMENTO

Come previsto all'art. 26 comma 3ter del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii., il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il presente documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione (DUVRI), sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

Mongrando li

Per il Municipio di Mongrando

Il Datore di Lavoro

Il Responsabile Servizi Scolastici

Per presa Visione
Ditta Appaltatrice



COMUNE DI MONGRANDO

Provincia di BIELLA

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE
SCUOLE DI MONGRANDO E L'ASILO NIDO
COMUNALE PER CINQUE ANNI SCOLASTICI
(2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31)
CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER ULTERIORI
DUE ANNI SCOLASTICI (2031/32-2032/33)**

COMUNE DI MONGRANDO

Indirizzo: VIA ROMA N.40 – 13888 MONGRANDO

C.F./P.IVA: 00392750022

Tel. 015 666262 (int.3 per Ufficio Istruzione)

Email: istruzione@comune.mongrando.bi.it

PEC: mongrando@pec.ptbiellese.it



**REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELLA
PROCEDURA DI GARA**

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELLA PROCEDURA DI GARA DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DI MONGRANDO E L'ASILO NIDO COMUNALE PER CINQUE ANNI SCOLASTICI (2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31) CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI (2031/32-2032/33)

FORMA DELLA PROCEDURA

L'appalto della presente relazione ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni frequentanti i plessi scolastici siti nel Comune di Mongrando e per i bambini frequentanti l'asilo nido comunale per gli anni scolastici 2026/27-2027/28-2028/29-2029/30-2030/31, con possibilità di proroga contrattuale per ulteriori due anni scolastici, 2031/32-2032/33.

La scelta del contraente sarà effettuata mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023, con l'applicazione del criterio di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 108 D.Lgs. 36/2023, svolta su piattaforma telematica certificata (SINTEL) mediante il ricorso alla Centrale Unica di Committenza della Provincia di Biella.

REQUISITI DI ORDINE GENERALE

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 94, 95, 97 e 98 del D.lgs 36/2023.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

REQUISITI DI ORDINE SPECIALE:

- **REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE:** Iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività corrispondente a quella oggetto del presente appalto (ovvero, in caso di impresa avente sede all'estero, l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali dello stato di residenza) e nel caso di cooperativa l'iscrizione all'albo nazionale delle cooperative tenuto presso la CCIAA.
- **REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA:** Fatturato globale d'impresa realizzato nel miglior triennio degli ultimi cinque anni, non inferiore al valore presunto del corrente appalto (Iva esclusa) pari ad € 1.314.792,95.
- **REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE:** Esecuzione negli ultimi dieci anni (2016 – 2025) di almeno due servizi analoghi a quello oggetto dell'appalto (ristorazione scolastica), a regola d'arte e con buon esito, per un numero di pasti annui pari almeno a 40.000.

SOPRALLUOGO

Data la peculiarità del servizio oggetto di appalto, è obbligatorio, a pena di esclusione, effettuare, ai sensi dell'art. 92 del D.lgs. 36/2023, il sopralluogo dei locali adibiti a centro cottura (cucina interna presso l'Asilo Nido comunale di Via G. Marconi n.12 e centro cottura presso lo stabile della Scuola Primaria di Via alle Scuole n.3) al fine di valutare la prestazione richiesta e formulare un'offerta seria, attendibile e consapevole. In tal senso, l'obbligo di sopralluogo assume un ruolo sostanziale e non meramente formale per la formulazione dell'offerta in quanto è volto a garantire una completa ed esaustiva conoscenza dello stato dei luoghi. Il gestore uscente è esonerato dalla presentazione della dichiarazione.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 108 del D. Lgs. 36/2023, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

- OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)
- OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)

Il punteggio massimo attribuibile al concorrente è pari a 100.

L'appalto verrà aggiudicato al concorrente che, fra quelli ammessi a partecipare, avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo, come sommatoria dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione (qualità/prezzo).

Per quanto concerne l'offerta tecnica si precisa che la stessa deve contenere un progetto nutrizionale e gestionale in relazione agli obiettivi indicati nel capitolato speciale d'appalto e redatto secondo gli elementi previsti nella seguente tabella. La relazione dovrà avere ampiezza massima di 20 pagine formato A4, Font: Times New Roman, Corpo: 11, Interlinea: singola, esclusi indice e copertina. Le pagine successive non saranno prese in considerazione dalla Commissione per la valutazione dell'offerta tecnica. Per "pagina" si intende "facciata". Gli allegati se espressamente richiamati in pagina non sono conteggiati nel numero massimo di pagine.

Il progetto dovrà essere strutturato in 6 paragrafi, corrispondenti ai parametri di valutazione illustrati nella tabella che segue:

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
2. MENU'
3. DERRATE
4. EDUCAZIONE ALIMENTARE, COMUNICAZIONE UTENZA E RISPETTO AMBIENTALE
5. GESTIONE CENTRO COTTURA
6. ULTERIORI MIGLIORIE

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto. Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi attribuiti applicando il parametro previsto senza ulteriori valutazioni.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTI D max.	PUNTI Q max	PUNTI T max
1)	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punteggio max 27		
1.1	Organigramma del personale impiegato nelle cucine e nei refettori per la preparazione, distribuzione e trasporti dei pasti Il concorrente deve indicare sinteticamente, in modo tabellare all'interno della propria relazione, l'organigramma del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, da cui risulti: 1) il numero delle risorse impiegate; 2) le funzioni e i compiti attribuiti a ciascuna risorsa; 3) la presenza oraria dei singoli lavoratori sui giorni della settimana. Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano un'efficace esecuzione del servizio, dando preferenza a quelle offerte che prevedano una ripartizione equilibrata (ma comunque realistica) delle attività previste dall'appalto e dei tempi (comunque realistici) di esecuzione.	5		

1.2	Modalità di gestione delle sostituzioni del personale e delle emergenze legate all'assenza del personale: sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte.	2		
1.3	Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio nelle cucine e nei refettori con descrizione delle attività in aderenza alle prescrizioni del Capitolato Speciale.	6		
1.4	<p>Gestione degli imprevisti ed emergenze Verranno attribuiti in maniera discrezionale il punteggio in base alle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di seguito indicate:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni temporanee delle forniture energetiche 2) Avarie delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per produrre il pasto della giornata 3) Problematiche organizzative e gestionali per la somministrazione dei pasti in situazioni di emergenza dovuta a eventi straordinari e imprevisti, nel rispetto dei criteri igienico sanitari e del menù dell'Asl, assicurando il servizio senza discontinuità e con spese a proprio carico 4) Indisponibilità/inagibilità temporanea dei centri cottura <p>Il concorrente dovrà indicare, in modo chiaro e concreto, all'interno della propria relazione, le soluzioni proposte e gli strumenti per la loro attuazione in relazione a ciascun elemento oggettivo di valutazione. Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano di fronteggiare le situazioni di emergenza indicate in modo adeguato e rapido, al fine di garantire la continuità del servizio e la qualità dei pasti erogati (al riguardo, l'erogazione dei pasti caldi sarà valutata preferibile rispetto all'erogazione dei pasti freddi). In particolare, per l'elemento di cui al punto 5), verranno valutate le soluzioni proposte per la risoluzione di emergenze dovute all'indisponibilità del centro cottura che garantiscano la somministrazione dei pasti in un tempo non superiore a 30 minuti rispetto al confezionamento degli stessi.</p> <p>Il concorrente dovrà indicare l'ubicazione del/i centro/i di cottura alternativi, la capacità di produzione, le caratteristiche del centro, il titolo di possesso ecc. per la verifica dell'efficacia della gestione in emergenza per tutti i terminali di consegna.</p>	3		
1.5	<p>Piano controlli igienico-sanitari e Piano di Igiene Ambientale L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al numero e alla tipologia dei controlli igienico-sanitario programmati durante ogni anno scolastico (es. analisi microbiologiche e chimiche) sulle derrate e sulle attrezzature (all'interno del centro di cottura) e relativi accessori. Il punteggio verrà attribuito discrezionalmente in base all'efficacia generale dei controlli.</p>	2		
1.6	<p>Piano di gestione delle diete, modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate e le garanzie di sicurezza del sistema proposto. Il punteggio sarà assegnato discrezionalmente in base alle migliori soluzioni proposte.</p>	2		
1.7	<p>Piano dei trasporti Il punteggio sarà assegnato discrezionalmente in base alle migliori soluzioni logistiche proposte tenendo conto dei tempi previsti per il trasporto dalla cucina ai singoli terminali, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati.</p>	2		
1.8	<p>Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati Indicazione delle misure per la riduzione degli sprechi e per la gestione quotidiana dei generi alimentari non consumati da destinare ad iniziative di solidarietà sociale (iniziative idonee alla riduzione degli sprechi alimentari) con indicazione metodologica su: controllo delle effettive quantità non distribuite, gestione delle eccedenze quotidiane di tutti i refettori, rendicontazione periodica al committente.</p>	2		

1.9	Possesso della certificazione EMAS			1
1.10	Possesso della certificazione UNI Pdr 125			1
1.11	Possesso della certificazione 37001			1
2)	MENU'	Punteggio max 12		
2.1	Proposta di 3 menù stagionali (secondo stagionalità) , costruiti in base alle indicazioni del capitolato speciale d'appalto e del documento n.3 (caratteristiche derrate alimentari). Verranno valutate la stagionalità dei prodotti e la varietà dei piatti proposti. Per i piatti più complessi si chiede di indicare anche la ricetta di preparazione.	8		
2.2	Proposta di piatti locali, regionali, etnici, per ricorrenze particolari, a tema, e di preparazioni o ricette, anche di piatti unici, appetibili, innovativi ed accattivanti per le fasce d'età interessate. Deve essere prevista anche la frequenza o programmazione di ciascun piatto nel corso dell'anno scolastico, nel contesto ed in coerenza con i menù proposti. Il punteggio sarà assegnato discrezionalmente in base alle proposte indicate.	4		
3)	DERRATE	Punteggio max 18		
	Inserimento nei menù di prodotti biologici con una percentuale superiore ai minimi richiesti da capitolato:			
3.1	<ul style="list-style-type: none"> ortaggi, frutta, legumi e cereali se fabbisogno annuo (%) maggiore del minimo CAM: fino al 60%: punti 1 fino al 80%: punti 2 fino al 100%: punti 4		4	
3.2	<ul style="list-style-type: none"> prodotti derivanti dai cereali (pane, pasta, riso ecc.) se fabbisogno annuo (%) maggiore del minimo CAM: fino al 60%: punti 1 fino al 80%: punti 2 fino al 100%: punti 4		4	
3.3	<ul style="list-style-type: none"> carni bovine se fabbisogno annuo (%) maggiore del minimo CAM: fino al 80%: punti 1 fino al 100%: punti 3		3	
3.4	<ul style="list-style-type: none"> carni avicole se fabbisogno annuo (%) maggiore del minimo CAM: fino al 80%: punti 1 fino al 100%: punti 3		3	
3.5	Inserimento nei menù di carne bovina esclusivamente certificata dal Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (COALVI)			4
4)	EDUCAZIONE ALIMENTARE, COMUNICAZIONE UTENZA E RISPETTO AMBIENTALE	Punteggio max 4		
4.1	Proposte per la diffusione di corretti comportamenti alimentari, privilegiando iniziative da svolgersi in sinergia con la scuola e/o con le famiglie Il punteggio sarà assegnato discrezionalmente in base alle proposte indicate.	2		
4.2	Organizzazione e gestione della comunicazione e customer satisfaction. Descrizione dettagliata delle iniziative diretti a: <ul style="list-style-type: none"> veicolare in modo efficace agli utenti, alle famiglie e alla scuola informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio; rilevare in modo costante la soddisfazione degli utenti e le criticità del servizio; 	2		

	- misurare la capacità di risposta alle criticità rappresentate dall'utenza.			
5)	GESTIONE CENTRI COTTURA E REFETTORI	Punteggio max 7		
5.1	Migliorie tecniche e strutturali Proposta di potenziamento, miglioramento arredi ed attrezzature nelle cucine comunali (centro cottura e cucina asilo nido), con descrizione dettagliata delle forniture offerte. Si richiede inoltre di indicare un piano di manutenzione del centro cottura ed eventuale sostituzione, reintegro e migliorie delle attrezzature già esistenti e stoviglie (indicare tipologia, descrizione, quantità, schede tecniche). L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla rispondenza delle migliorie alle esigenze del servizio.	3		
5.2	Migliorie tecniche e strutturali Proposta di potenziamento, miglioramento arredi ed attrezzature nei refettori, con descrizione dettagliata delle forniture offerte.	4		
6	ULTERIORI MIGLIORIE	Punteggio da max 2		
6.1	Il concorrente dovrà indicare la disponibilità ad organizzare, su richiesta della Stazione Appaltante, rinfreschi/servizi di ristorazione in occasione di manifestazioni e/o eventi organizzati dall'Amministrazione comunale. In relazione al numero di rinfreschi/servizi di ristorazione in occasione di eventi/manifestazioni viene attribuito il seguente punteggio: 4 servizi offerti 1 punto; oltre 4 servizi offerti 2 punti.		2	
TOTALE PUNTEGGIO PER OFFERTA TECNICA		PUNTI MAX 70		

Soglia di sbarramento: è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 40 per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

Sulla base della documentazione che costituisce l'offerta tecnica, per ciascun sub-criterio discrezionale (colonna "D") è attribuito un coefficiente variabile tra 0 e 1 da ciascun commissario sulla base della propria discrezionalità tecnica. Per ciascun sub-criterio discrezionale è calcolata la media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari per ottenere un coefficiente unico da applicare per l'attribuzione del punteggio.

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	DESCRIZIONE
Ottimo	1,00	Progetto/relazione ben strutturata/a, che sviluppa in modo completo, chiaro, preciso ed approfondito l'oggetto/argomento richiesto.
Buono	0,80	Progetto/relazione adeguato/a, che sviluppa l'oggetto/argomento richiesto in modo non del tutto completo, e/o senza particolari approfondimenti.
Medio	0,60	Progetto/relazione pertinente che sviluppa l'oggetto/argomento richiesto in maniera parziale e/o senza completo approfondimento.
Sufficiente	0,40	Progetto/relazione accettabile ma poco strutturato/a.
Scarso	0,20	Progetto/relazione mediocre e non sufficientemente sviluppato/a.

Insufficiente	0,00	Progetto/relazione carente, troppo generico/a ed inadeguato/a o del tutto assente.
---------------	------	--

Si procede, pertanto:

- a calcolare la media dei coefficienti
- a riportare ad uno la media più alta e a proporzionare le altre valutazioni provvisorie precedentemente calcolate.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Nel caso in cui nessuna offerta tecnica qualitativa, a seguito della valutazione della Commissione giudicatrice effettuata secondo quanto sopra indicato, raggiunga il punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica qualitativa, pari a 70 punti, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, verrà effettuata la riparametrazione dei punteggi tecnici ottenuti dai concorrenti, attribuendo 70 punti all'offerta risultata la migliore a seguito delle valutazioni della Commissione e riproporzionando ad essa i valori ottenuti dalle altre offerte.

Metodo per il calcolo dei punteggi

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: aggregativo compensatore.

Pertanto sarà applicata la seguente formula:

$$Pt(a) = \sum n [Wi * V(a)i]$$

dove:

Pt(a) = Punteggio risultante per ciascun elemento di valutazione

$\sum n$ = sommatoria di tutti gli elementi di valutazione

Wi = peso o punteggio attribuito a ciascun criterio (i);

V(a)i = coefficiente medio attribuito dalla Commissione al criterio i

Nell'attribuzione dei relativi punteggi si terrà conto esclusivamente delle prime due cifre decimali.

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

La Commissione Giudicatrice procederà alla valutazione tecnica di tutte le soluzioni proposte prima di aprire le offerte economiche.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

L'offerta economica va espressa come ribasso percentuale sul prezzo unitario del pasto posto a base d'asta (€ 6,13 di cui 0,06 oneri sicurezza non soggetti a ribasso, IVA esclusa, per un importo ribassabile pari ad euro 6,07 e € 6,48 di cui 0,06 oneri sicurezza non soggetti a ribasso, IVA esclusa, per un importo ribassabile pari ad euro 6,42).

L'offerta economica è indicata con non più di due cifre decimali, gli ulteriori decimali sono troncati senza arrotondamento.

L'offerta, a pena di esclusione, deve essere corredata dall'indicazione dei costi della manodopera e degli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (art. 108, c. 9 D. Lgs. 36/2023).

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

La valutazione dell'offerta economica verrà effettuata applicando il punteggio massimo di 30 punti all'offerta con il ribasso percentuale unico più alto sul prezzo a base di gara.

Alle altre offerte saranno assegnati punteggi decrescenti calcolati secondo la seguente formula:

$$C_i = (R_i/R_{max})^\alpha$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

R_i = ribasso offerto dal concorrente i-esimo

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente

$\alpha = 0,2$

Verifica di anomalia delle offerte

Ai fini della verifica dell'anomalia delle offerte, si indica che sono considerate anormalmente basse le offerte che si discostino di almeno 5 punti percentuali dalla media dei ribassi offerti.